HG654320NM

DA Brugsanvisning 2
NL Gebruiksaanwijzing 16
EN User manual 31
DE Benutzerinformation 45
ES Manual de instrucciones 60

AEG
perfekt in form und funktion

INDHOLD

1. OM SIKKERHED 3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER 4
3. PRODUKTBESKRIVELSE 6
4. DAGLIG BRUG 6
5. NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD 7
6. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING 8
7. FEJLFINDING 9
8. INSTALLATION 10
9. TEKNISK INFORMATION 13

FOR PERFEKTE RESULTATER

Tak fordi du valgte dette produkt fra AEG. Vi har skabt det, så du kan nyde en ulastelig funktionsevne i mange år med nyskabende teknologi, der gør livet lettere – funktioner, som du ikke finder i almindelige apparater. Brug et par minutter på at læse mere – så du kan få det bedste ud af det.

Besøg vores websted for at:

Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:
www.aeg.com

Registrere dit produkt for bedre service:
www.aeg.com/productregistration

Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
www.aeg.com/shop

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Vi anbefaler brugen af originale reservedele.
Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter service.
Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt. Model, PNC, Serienummer.

Advarsel /Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger.

Generelle oplysninger og tips

Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten kan ikke drages til ansvar, hvis apparatet installeres forkert og anvendelsen forårsager skade. Opbevar altid brugsanvisningen sammen med apparatet til eventuel fremtidig brug.

1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer

⚠ **ADVARSEL**
Risiko for kvælning, personskade eller permanent invaliditet.

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de overvåges af en voksen eller en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballagen utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Hvis apparatet har en børnesikring, anbefales det, at du aktiverer den.
- Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet uden overvågning.

1.2 Generelt om sikkerhed

- Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Rør ikke ved varmelegemerne.
- Betjen ikke apparatet med et tænd-sluk-ur eller en særskilt fjernbetjening.
- Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan muligvis resultere i brand.

- Forsøg aldrig at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- Opbevar ikke genstande på kogefladerne.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.

2. ⚠ SIKKERHEDSANVISNINGER

Dette apparat kan anvendes til følgende markeder: FR

2.1 Installation

⚠ **ADVARSEL**
Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg den medfølgende brugsanvisning.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker.
- Forsegl snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt, der forårsager udsvulmen.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Montér ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Hvis apparatet monteres oven over skuffer, skal du sørge for, at der er tilstrækkelig plads mellem apparatets bund og den øverste skuffe til luftcirkulation.
- Apparatets bund kan blive varm. Det anbefales at montere et brandsikkert plade under apparatet for at forhindre adgang til bunden.

Tilslutning, el

⚠ **ADVARSEL**
Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Inden du udfører en foranstaltning, skal du sørge for, at apparatet er koblet fra strømforsyningen.
- Brug den korrekte elledning.
- Elledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at elledningen eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med det varme apparat eller varmt kogegrej, når du tilslutter apparatet til de nærmeste kontakter
- Sørg for, at apparatet installeres korrekt. En løs eller forkert elledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Sørg for, at der installeres en beskyttelse mod stød.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket (hvis relevant) eller ledningen. Kontakt

det lokale servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.

Gastilslutning

- Alle gastilslutninger skal udføres af en kvalificeret person.
- Sørg for, at der er luftcirkulation omkring apparatet.
- Oplysningerne om gastilførslen findes på typeskiltet.
- Apparatet er ikke tilsluttet til en anordning med aftræk til det fri. Sørg for at tilslutte apparatet i henhold til gældende installationsbestemmelser. Vær opmærksom på krav til passende ventilation.

2.2 Brug

ADVARSEL
Risiko for personskade, forbrændinger eller elektrisk stød.

- Brug apparatet i et husholdningsmiljø.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezonerne. De bliver varme.
- Sæt kogezonen på "sluk" efter brug.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.

ADVARSEL
Der er fare for brand eller eksplosion.

- Fedtstoffer og olie kan udsende brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges for første gang.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.

ADVARSEL
Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Lad ikke kogegrej koge tørt.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står tomt kogegrej på den.
- Læg ikke aluminiumfolie på apparatet.
- Lad ikke syreholdige væsker som f.eks. eddike, citronsaft eller afkalkningsmidler komme i berøring med kogesektionen. Det kan give matte pletter.
- Sørg for god ventilation i det rum, hvor apparatet installeres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tilstoppede.
- Brug kun stabilt kogegrej med korrekt form og diameter, som er større end brændernes diameter. Der er risiko for, at glaspladen (hvis relevant) kan blive overopvarmet og briste.
- Kontroller, at flammen ikke går ud, når du hurtigt drejer knappen fra maksimums- til minimumspositionen.
- Sørg for, at gryderne står midt på ringene og ikke rager ud over kogesektionens overflade.
- Brug kun det tilbehør, der leveres med apparatet.
- Montér ikke en flammespreder på brænderen.

2.3 Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL
Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Undlad at bruge højtryksrenser eller damp til at rengøre apparatet.
- Brænderne må ikke lægges i opvaskemaskinen.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalliske genstande.

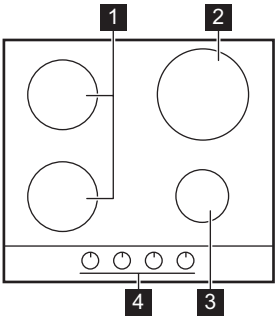
2.4 Bortskaffelse

ADVARSEL
Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip elledningen af, og kassér den.
- Flad de udvendige gasrør ud.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Kogepladens layout



1 Mellemstort blus
2 Hurtig brænder
3 Lille brænder
4 Betjeningsknapper

3.2 Betjeningsknapper

Symbol	Beskrivelse
●	ingen gastilførsel/lukket stilling
☆ 🔥	tændingsposition/maksimal gastilførsel
🔥	minimal gastilførsel

4. DAGLIG BRUG

ADVARSEL
Se kapitlet om sikkerhed.

4.1 Tænde brænderen

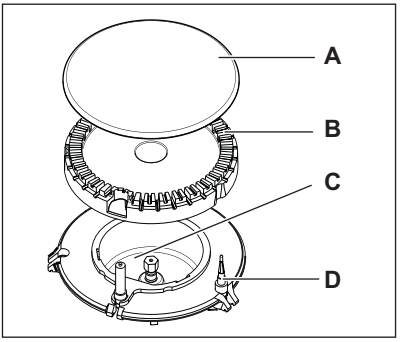
ADVARSEL
Vær forsigtig, når du bruger åben ild i køkkenmiljøer. Producenten fralægger sig ethvert ansvar for uforsigtig omgang med ild

Tænd altid for brænderen, før du sætter kogegrej på den.

Sådan tændes brænderen:

1. Tryk betjeningsknappen ned, og drej den mod uret til den maksimale indstilling (☆ 🔥).
2. Hold betjeningsknappen trykket ned i ca. 5 sekunder. Det får termosikringen til at varme op. I modsat fald vil gastilførslen blive afbrudt.
3. Indstil blusset, når det brænder jævnt.

Hvis brænderen ikke tændes efter nogle forsøg, skal du se efter, om brænderringen og dens dæksel sidder rigtigt.



A) Brænderdæksel
B) Brænderring
C) Gnisttænder
D) Termosikring

ADVARSEL
Hold ikke knappen nede i mere end 15 sekunder.
Hvis brænderen ikke er tændt efter 15 sekunder: slip knappen, sæt den på sluk, og vent 1 minut, før du prøver at tænde igen.

Ved manglende elektricitet kan du tænde brænderen uden elektrisk enhed. I dette tilfælde skal, du holde en flamme nær brænderen og holde den relevante knap nede og dreje den mod uret til maksimal gasforsyning og slippe den.

Hvis brænderen ved et uheld går ud, drej betjeningsknappen til lukket stilling og prøv at tænde brænderen igen efter minimum 1 minut.

Gnisten kan, efter installation eller en strømafbrydelse, starte automatisk, når du tænder for strømmen Det er normalt.

4.2 Slukke for brænderen

Sluk for brænderen ved at dreje knappen hen på symbolet ● .

ADVARSEL
Husk at skrue ned for flammen eller slukke den, før du tager kogegrejet af brænderen.

5. NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD

ADVARSEL
Se kapitlet om sikkerhed.

5.1 Spar på energien

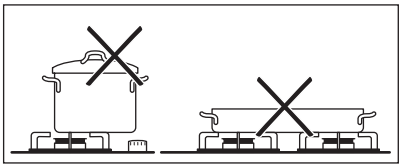
- Om muligt lægges der altid låg på gryderne.
- Når væsken begynder at koge, skal du skrue ned for flammen, så væsken kun småkoger.

Brug kogegrej med en diameter, som passer til brændernes størrelse.

Brænder	Diameter på kogegrej
Rapid (Stor)	180 - 260 mm

Brænder	Diameter på kogegrej
Front mellemstor	120 - 180 mm
Bageste mellemstor	120 - 220 mm
Lille	80 - 160 mm

ADVARSEL
Sørg for, at bunden af gryderne ikke står over betjeningsknapperne. Hvis betjeningsknapperne er under bunden af gryderne, varmer flammen dem op.
Stil ikke den samme pande på to brændere.



ADVARSEL
Sørg for, at grydens håndtag ikke er over kogesektionens forreste kant Sørg for, at gryderne er placeret midt på ringene for at få maksimal stabilitet og lavere gasforbrug.

Stil ikke ustabile eller beskadige gryder på ringene, så du undgår spild og skader.

ADVARSEL
Brug ikke en flammespreder.

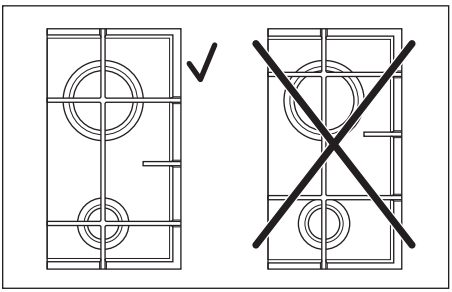
6. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL
Se kapitlet om sikkerhed.

ADVARSEL
Sluk for apparatet, og lad det køle af inden rengøring. Apparatet skal kobles fra lysnettet, før du udfører rengøring eller vedligeholdelse.

Skrammer eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for apparatets funktion.

- Du kan fjerne gryderistene for nemmere at kunne rengøre kogesektionen.
- Du kan rengøre de emaljerede dele, ring og dæksel ved at vaske dem i varmt sæbevand og omhyggeligt tørre dem, inden de lægges på igen.
- Vask rustfrie ståldele med vand, og tør dem efter med en blød klud.
- Gryderistene **kan ikke** vaskes i opvaskemaskine. De skal vaskes **i hånden**.
- Når du vasker gryderistene af i hånden, skal du tørre dem forsigtigt, da emaljen somme tider kan have ru kanter. Fjern om nødvendigt fastsiddende pletter med et pastarengøringsmiddel.
- Sørg for at anbringe gryderistene korrekt efter rengøring.
- Sørg for, at gryderistenes arme er midt på brænderen for at få brænderne til at fungere korrekt.



- **Vær meget forsigtig når du sætter gryderistene på, for at undgå skade på kogesektionen.**

Tør apparatet af med en blød klud efter rengøring.

Sådan fjernes fastsiddende snavs:

1. – **Fjernes straks:** smeltet plastik, plastfolie og sukkerholdige madvarer.
   – **Sluk for apparatet, og lad det køle af**, før du fjerner: Rande af kalk eller vand, fedtstænk, metalskinnende misfarvning. Brug et specielt rengøringsmiddel til overflader på kogesektioner.
2. Tør apparatet af med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel.
3. Slut med at **tørre efter med en ren klud.**

Det rustfrie stål kan blive ødelagt, hvis det opvarmes for meget. Pga. dette må du ikke tilberede mad med klæbesten, lertøj eller støbejernsplader.

6.1 Rengøring af tændrøret

Denne funktion udføres ved hjælp af en keramisk gnisttænder med en metalelektrode. Hold disse dele godt rene for at undgå problemer med tænding, og kontroller at hullerne i brænderen ikke er tilstoppede.

6.2 Periodisk vedligeholdelse

Husk, at man som bruger er ansvarligt for, at en fagmand med mellemrum kontrollerer tilstanden af gasforsyningsrøret og trykregulatoren, hvis der er monteret en sådan.

7. FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Der kommer ingen gnist, når gassen skal tændes	• Der er ikke nogen elektricitet	• Sørg for at enheden er forbundet, og at elektriciteten er tændt. • Se efter på tavlen. Kontakt en autoriseret installatør, hvis sikringen går mere end én gang.
	• Brænderhoved og -dække er forkert placeret	• Sørg for at brænderhoved og -dække er korrekt placeret.
Flammen blæser ud umiddelbart efter tænding	• Termosikringen er ikke tilstrækkeligt opvarmet	• Efter tænding af flammen skal du holde knappen trykket ind i cirka 5 sekunder.
Gasringen brænder ujævnt	• Brænderen er tilstoppet af madrester	• Sørg for at injektoren ikke er blokeret og at brænderhovedet er fri for madpartikler.

Hvis der opstår en fejl: Forsøg først selv at finde en løsning. Hvis du ikke selv kan løse problemet: Kontakt forhandleren eller servicecentret.

Hvis fejlen skyldes forkert betjening, eller hvis installationen ikke er udført af en autoriseret installatør, kan du ikke gå ud fra, at et teknikerbesøg fra servicecentret eller forhandleren er gratis, heller ikke i reklamationsperioden.

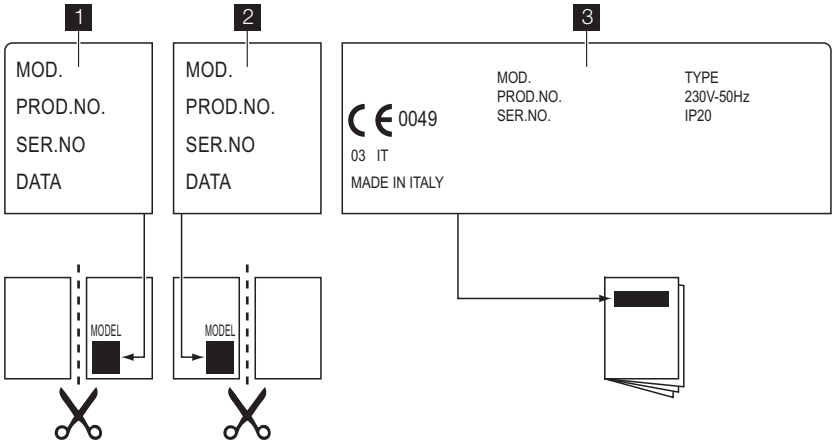
For at kunne hjælpe dig hurtigt og korrekt er følgende oplysninger nødvendige. Disse oplysninger findes på typeskiltet.

- Modelbeskrivelse .....
- Produktnummer (PNC) .....
- Serienummer (S.N.) .....

Brug kun originale reservedele. De fås hos vores servicecenter og hos autoriserede reservedelsforhandlere.

7.1 Mærkater leveret med tilbehørsposen

Sæt de klæbende mærkater fast som angivet herunder:



1 Sæt det fast på garantikortet, og send denne del

2 Sæt det fast på garantikortet, og behold denne del

3 Sæt den fast på instruktionshæftet

8. INSTALLATION

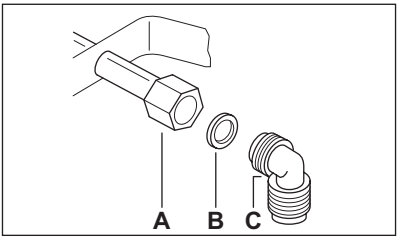
ADVARSEL
Se kapitlet om sikkerhed.

ADVARSEL
Den følgende vejledning om installation, tilslutning og vedligeholdelse skal udføres af kvalificeret personale i overensstemmelse med de gældende standarder og lokale regulativer.

8.1 Gastilslutning

Vælg faste forbindelser eller et bøjeligt rør af rustfrit stål i overensstemmelse med de gældende regulativer. Hvis du bruger bøjelige metalrør, skal du passe på, at de ikke kommer i berøring med bevægelige dele, og at de ikke bliver klemt. Vær også forsigtig, når kogesektionen sættes sammen med en ovn.

Kontroller, at gastilførslens tryk overholder de anbefalede værdier. Den justerbare tilslutning er fastgjort til rampen ved hjælp af en G 1/2" møtrik med gevind. Skru delene samme uden at anvende overdreven kraft, juster forbindelsen i den rigtige retning, og stram alt.



A) Ende af rør med møtrik
B) Skive
C) Vinkelrør

Stiv tilslutning:

Udfør tilslutning ved at bruge stive metalrør (kobber med mekanisk ende).

"Bøjelig" tilslutning med mekanisk ende:

– **Naturgas**: tilslutning udføres med et bøjeligt rør med mekanisk ende, der er skruet direkte på vinkelrøret, der afslutter apparatets hældning.
– **Butan/Propan)**: brug et bøjeligt rør med kraver, hvis det er nødvendigt at undersøge den i hele dens længde, og hvis apparatet kun kører på butan. Hvis apparatet kører på propan, skal du bruge et bøjeligt rør med passende metalende.

Tilslutning af rør, der ikke er af metal:

Hvis det er nemt at kontrollere tilslutningen i hele området, kan du bruge et bøjeligt rør. Fastgør det bøjelige rør med klemmer.
Flaskegas: brug rørholderen af gummi. Sæt altid pakning i. Fortsæt derefter gastilslutningen. Det bøjelige rør er klar til anvendelse, når:
– det ikke bliver mere varmt end rumtemperaturen, over 30 °C
– det ikke er længere end 1.500 mm
– er uden knæk
– ikke er udsat for træk eller spænding
– ikke kommer i berøring med skarpe kanter eller hjørner
– det nemt kan undersøges.
Kontrollen af det bøjelige rørs tilstand består at tjekke, at:
– det ikke har revner, snit samt brændemærker i de to ender og i hele dets længde
– materialet ikke er blevet hårdt, men har den korrekte elasticitet
– fastspændingsklemmerne ikke er rustne
– udløbstiden ikke er overskredet.
Hvis der er en eller flere synlige defekter, skal røret ikke repareres, men udskiftes.

Når installationen er udført, skal du kontrollere, at tætningen af hver rørsammenføjning er korrekt. Brug en sæbeopløsning, **ikke en flamme**!

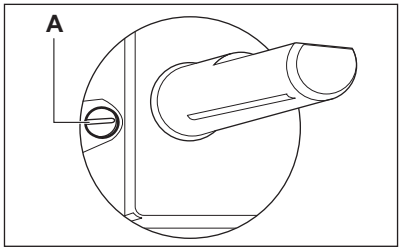
8.2 Udskiftning af dyser (skal i Danmark foretages af en person med gas-autorisation)

1. Tag gryderistene ud.
2. Fjern brænderdæksler og brænderringe.
3. Skru dyserne ud med en topnøgle nr. 7, og erstat dem med dyser svarende til den gastype, der skal bruges (se tabellen i kapitlet "Teknisk information").
4. Montér delene igen, i omvendt rækkefølge.
5. Udskift typeskiltet (sidder tæt ved gastilslutningsrøret) med det til den nye gastype. Denne mærkat ligger i den pakke, der følger med apparatet.

Hvis gastrykket er ustabilt eller er forskelligt fra det krævede tryk, skal du montere en passende trykventil på gastilførselsrøret.

8.3 Indstilling af minimumsniveau

Sådan indstilles brændernes minimumsniveau:
1. Tænd brænderen.
2. Drej knappen til minimumspositionen.
3. Tag knappen af.
4. Indstil justeringsskruens position med en tynd skruetrækker.



A) Justeringsskruen

- Hvis du skifter fra naturgas G20/G25 20/25 mbar til flydende gas, skal du stramme justeringsskruen helt ind.
- Hvis du skifter fra flaske gas til naturgas G20/G25 20/25 mbar, skal du løsne justeringsskruen med ca. 1/4 omdrejning.
- Hvis du skifter fra naturgas G20/G25 20/25 mbar til bygas G130 8 mbar, skal du skrue ca. 3/4 af en omdrejning ud.
- Hvis du skifter fra bygas G130 8 mbar til naturgas G20/G25 20/25 mbar, skal du skrue ca. 3/4 af en omdrejning ind.
- Hvis du skifter fra flaskegas til bygas G130 8 mbar, skal du skrue ca. 1 omdrejning ud.

ADVARSEL
Kontroller, at flammen ikke går ud, når du hurtigt drejer knappen fra maksimumspositionen til minimumspositionen.

8.4 Tilslutning, el

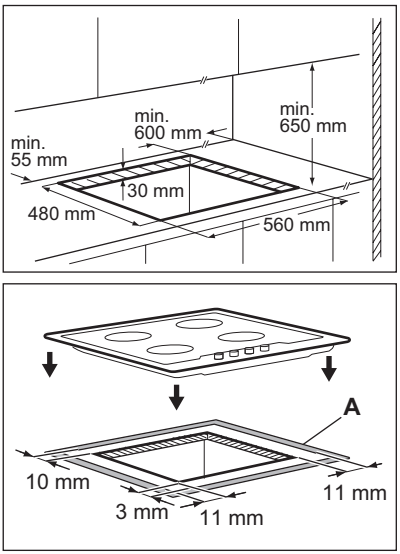
- Sørg for, at mærkespændingen og strømtypen på typeskiltet svarer til elforsyningen på installationsstedet.
- Dette apparat er forsynet med en netledning. Det skal forsynes med et korrekt stik, der kan klare den belastning, der fremgår af typeskiltene. Sørg for at sætte stikket i en korrekt stikkontakt.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Sørg for, at der er en adgang til netstikket efter installationen.
- Undgå at slukke for maskinen ved at trække i ledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Der er en risiko for brand, når apparatet er tilsluttet en forlængerledning, en adapter eller en stikdåse. Sørg for, at tilslutningen til jord er i overensstemmelse med gældende standarder og regulativer.
- Ledningen må ikke varmes op til en temperatur, der er højere end 90 °C.

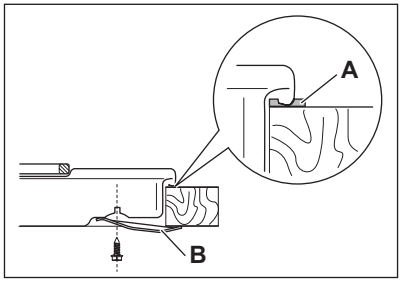
Sørg for at tilslutte den blå nulleder til klemmen med bogstavet "N". Tilslut den brune (eller sorte) faseleder til klemmen med bogstavet "L". Faselederen skal altid være tilsluttet.

8.5 Udskiftning af netkabel

Brug kun H05V2V2-F T90 eller tilsvarende type, hvis tilslutningskablet skal udskiftes. Kontroller, at kabelsektionen er egnet til spændingen og arbejdstemperaturen. Den gul/grønne jordleder skal være ca. 2 cm længere end den brune (eller sorte) faseleder.

8.6 Indbygning





A) medfølgende pakning

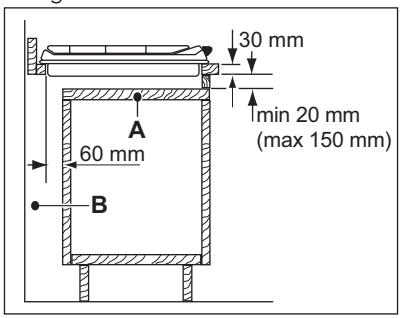
B) medfølgende konsoller

BEMÆRK
Installer kun apparatet på en bordplade med glat overflade.

8.7 Muligheder for indsætning

Køkkenenhed med dør

Pladen, der er installeret under kogesektionen, skal være let at fjerne og give nem adgang, i tilfælde af at det er nødvendigt med teknisk assistance.

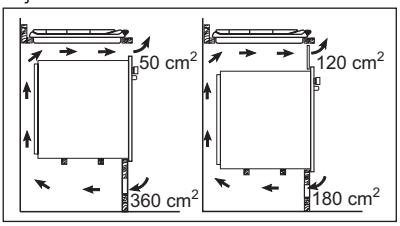


A) Aftagelig plade

B) Plads til tilslutninger

Køkkenenhed med ovn

Målene af kogesektionens fordybning skal overholde angivelsen, og køkkenenheden skal være udstyret med udluftninger for at få en konstant luftforsyning. Kogesektionens og ovnens elektriske tilslutning skal installeres separat af hensyn til sikkerheden og for at gøre det nemt at fjerne ovnen fra enheden.



9. TEKNISK INFORMATION

Kogesektionens mål	
Bredde:	594 mm
Længde:	510 mm

Mål af kogesektionens fordybning	
Bredde:	560 mm
Længde:	480 mm

Varmetilførsel

Stor brænder:	3.0 kW
Mellemstort blus:	2.0 kW
Lille brænder:	1.0 kW
TOTAL EFFEKT:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar = 8 kW G30 (3+) 28-30 mbar = 567 g/t G31 (3+) 37 mbar =557 g/t G130 (1c) 8 mbar = 8 kW
Elforsyning:	230 V - 50 Hz
Kategori:	III1c2E+3+
Gastilslutning:	G 1/2"
Gasforsyning:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Apparatklasse:	3

By-pass diametre

Brænder	Ø By-pass i 1/100 mm	Brænder	Ø By-pass i 1/100 mm
Lille	28	Rapid (Stor)	42
Mellemstor	32		

Gasbrændere til NATURGAS G20 20 mbar

BRÆNDER	NORMAL STYRKE kW	inj. 1/100 mm
Lille	1.0	70
Mellemstor	2.0	96
Rapid (Stor)	3.0	119

Gasbrændere til LPG G30/G31 28-30/37 mbar

BRÆNDER	NORMAL STYRKE kW	inj. 1/100 mm	G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
			g/t	g/t
Lille	1.0	50	73	71
Mellemstor	2.0	71	145	143
Rapid (Stor)	2.8	86	204	200

Gasbrændere til BYGAS G130 8 mbar

BRÆNDER	NORMAL STYRKE kW	inj. 1/100 mm
Lille	1.0	127
Mellemstor	2.0	195
Rapid (Stor)	3.0	240

10. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet ♺ . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

INHOUD

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE 17
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN 18
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT 20
4. DAGELIJKS GEBRUIK 21
5. NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS 22
6. ONDERHOUD EN REINIGING 23
7. PROBLEEMOPLOSSING 24
8. MONTAGE 25
9. TECHNISCHE INFORMATIE 28

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken – functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.

Ga naar onze website voor:

Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:
www.aeg.com

Registreer uw product voor een betere service:
www.aeg.com/productregistration

Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:
www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE

Wij raden altijd het gebruik van originele onderdelen aan.
Zorg er als u contact opneemt met de klantenservice voor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt.
De informatie staat op het typeplaatje. model, productnummer, serienummer.

Waarschuwing - Belangrijke veiligheidsinformatie.

Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

⚠ **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

1.2 Algemene veiligheid

- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. De verwarmingselementen niet aanraken.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.

- Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.
- Probeer brand nooit met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam, d.w.z. met een deksel of blusdeken.
- Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.

2. ⚠ VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Dit apparaat is geschikt voor de volgende markten: FR

2.1 Installatie

⚠ **WAARSCHUWING!**
Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat hete pennen van het apparaat vallen als de deur of het raam wordt geopend.
- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Wij raden aan om een onbrandbaar scheidingspaneel te plaatsen onder het apparaat om te voorkomen dat de onderkant kan worden aangeraakt.

Aansluiting aan het elektriciteitsnet

⚠ **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Verzeker u ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat u welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Gebruik de juiste stroomkabel.
- Voorkom dat de stroomkabels verstrikt raken.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet

aanraakt als u het apparaat op de nabijgelegen contactdozen aansluit
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ervoor zorgen dat de contactklem te heet wordt.
- Zorg ervoor dat er een schokbescherming wordt geïnstalleerd.
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt belast door trekken.
- Zorg dat u de hoofdstekker (indien van toepassing) of kabel niet beschadigt. Neem contact op met de serviceafdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.

Gasaansluiting

- Alle gasaansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Zorg ervoor dat er koude luchtcirculatie in het apparaat aanwezig is.
- Op het typeplaatje staat informatie over de gastoevoer.
- Dit apparaat mag niet aangesloten worden op een inrichting dat producten afvoert voor verbranding. Sluit het apparaat aan volgens de geldende installatieregels. Let op de vereisten voor voldoende ventilatie.

2.2 Gebruik van het apparaat

WAARSCHUWING!
Gevaar op letsel, brandwonden of elektrische schokken

- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Leg geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Ze zijn heet.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.

WAARSCHUWING!
Brand- of explosiegevaar.

- Verhitte vetten en olie kunnen ontvlambare damp afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u er mee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

WAARSCHUWING!
Risico op schade aan het apparaat.

- Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Activeer de kookzones niet met leeg of zonder kookgerei erop.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.
- Laat geen zure vloeistoffen, zoals bijv. azijn, citroensap of reinigingsmiddelen voor het verwijderen van kalkaanslag, in aanraking komen met de kookplaat. Hierdoor kunnen doffe plekken ontstaan.
- Zorg voor een goede ventilatie in de ruimte waar het apparaat is geënstalleerd.

- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Gebruik alleen stabiel kookgerei met de juiste vorm en een diameter groter dan de afmetingen van de branders. Er bestaat een risico op oververhitting en breken van de glazen plaat (indien toepasselijk).
- Zorg dat de vlam niet uit gaat als u de knop snel van de maximale stand naar de minimale stand draait.
- Zorg ervoor dat de pannen in het midden van de ringen worden gezet en niet uitsteken over de randen van het kookoppervlak.
- Gebruik alleen de accessoires die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Plaats geen vlamverdeler op de brander.

2.3 Onderhoud en reiniging

WAARSCHUWING!
Risico op schade aan het apparaat.

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Gebruik geen waterstralen of stoom om het apparaat te reinigen.
- De branders niet in de afwasautomaat reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

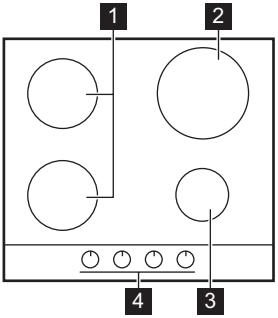
2.4 Verwijdering

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.
- Maak de externe gasleidingen plat.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Indeling kookplaat



1 Semi-snelle brander
2 Snelle brander
3 Sudderbrander
4 Bedieningsknoppen

3.2 Bedieningsknoppen

Symbool	Beschrijving
●	geen gastoevoer / uit-stand
☆ 🔥	ontstekingsstand / maximale gastoevoer
🔥	minimale gastoevoer

4. DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

4.1 Ontsteking van de brander

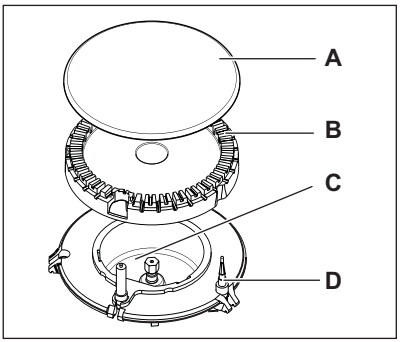
WAARSCHUWING!
Ga voorzichtig te werk bij het gebruik van branders (open vuur) in de keuken. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden in geval van onjuist gebruik van de vlam.

De brander steeds aansteken voor u het kookgerei plaatst.

Om de brander aan te steken:

1. Druk de bedieningsknop helemaal in en draai de knop linksom naar de maximale stand ☆ 🔥.
2. Houd de bedieningsknop ongeveer 5 seconden ingedrukt zodat het thermokoppel kan opwarmen. Anders zal de gastoevoer worden onderbroken.
3. Stel de vlam af zodra deze regelmatig brandt.

Als de brander na enkele pogingen niet aan gaat, controleer dan of de kroon en de deksel goed op hun plaats zitten.



A) Branderdeksel
B) Branderkroon
C) Ontstekingsbougie
D) Thermokoppeling

WAARSCHUWING!
Houd de bedieningsknop niet langer dan 15 seconden ingedrukt.
Als de brander na 15 seconden nog niet brandt, de bedieningsknop loslaten en minstens 1 minuut wachten voordat u opnieuw probeert de vlam te ontsteken.

Bij afwezigheid van elektrische stroom kunt u de brander ontsteken zonder elektrische inrichting. Breng in dat geval een vlam in de buurt van de brander, druk de desbetreffende knop in en draai ze tegen de wijzers van de klok in; naar de stand voor een maximale gasontwikkeling.

Draai als de brander per ongeluk uit gaat de bedieningsknop naar de uit stand en probeer na minimaal 1 minuut de brander weer aan te steken.

De vonkontsteking kan automatisch starten wanneer u de stekker in het stopcontact steekt, na de installatie of na een stroomonderbreking. Dat is normaal.

4.2 De brander uitschakelen

Draai de knop naar het symbool ● om de vlam te doven.

WAARSCHUWING!
Draai de vlam altijd lager of schakel hem uit voordat u de pan van de brander haalt

5. NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

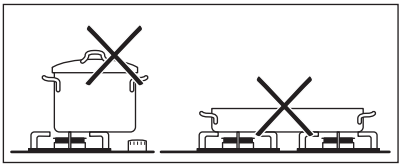
5.1 Energiebesparing

- Doe indien mogelijk altijd een deksel op het kookgerei.
- Wanneer de vloeistof begint te koken, draait u de vlam omlaag, totdat de vloeistof zachtjes pruttelt.

Gebruiken alleen kookgerei met een bodemdiameter die geschikt is voor de afmeting van de plaat.

Brander	Diameter van het kookgerei
Rapid (Snel)	180 - 260 mm
Halfsnel voor	120 - 180 mm
Halfsnel achter	120 - 220 mm
Sudder-brander	80 - 160 mm

WAARSCHUWING!
Zorg dat de potten niet op de bedieningsknoppen staan. Als de bedieningsknoppen zich onder de potten bevinden, dan zal de vlam deze opwarmen.
Zet één pan niet op twee branders.



WAARSCHUWING!
Zorg dat de handvaten van de pot niet boven de voorste rand van het werkblad komen. Zorg dat de potten zich in het midden van de ringen bevinden, voor een maximum aan stabiliteit en lager gasverbruik.

Zet geen instabiele of beschadigde pannen op de pannendragers om morsen en letsel te voorkomen.

WAARSCHUWING!
Gebruik nooit een vlamverdeler.

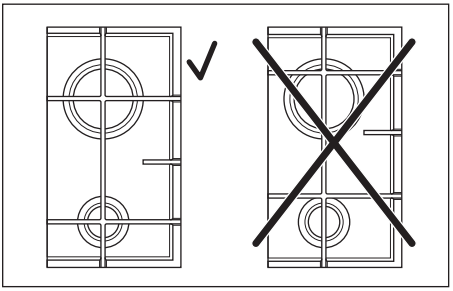
6. ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

WAARSCHUWING!
Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat gaat uitvoeren.

Krassen of donkere vlekken op de oppervlakte hebben geen invloed op de werking van het apparaat.

- U kunt de pansteunen verwijderen voor een gemakkelijke reiniging van het kookplaat.
- Was de geëmailleerde delen, het deksel en de kroon met een warm sopje en laat ze goed drogen alvorens ze terug te plaatsen.
- Was de onderdelen van roestvrij staal af met water en droog ze vervolgens met een zachte doek.
- De pannendrager **mag niet** in de afwasautomaat worden afgewassen. Hij moet **met de hand** worden afgewassen.
- Als u de pansteunen afwast met de hand, let dan op bij het afdrogen, omdat ze door het emailleerproces soms scherpe randen hebben. Verwijder hardnekkige vlekken zo nodig met een pastareiniger.
- Zorg ervoor dat u de pannendrager na de reiniging correct terugplaatst.
- Om ervoor te zorgen dat de branders goed werken, moeten de armen van de pannendrager in het midden van de brander worden geplaatst.



- **Ga zeer voorzichtig te werk bij het vervangen van de pansteunen, dit om schade te voorkomen aan het oppervlak van de kookplaat.**

Droog het apparaat na reiniging af met een zachte doek.

Verwijderen van vuil:

1. – **Verwijder direct:** gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende gerechten.
   – **Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen** voordat u het schoonmaakt: kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
2. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
3. Wrijf het apparaat **ten slotte droog met een schone doek.**

Het roestvrij staal kan beschadigen als het te heet wordt. Daarom moet u ook niet koken met grillstenen, aardewerk potten of pannen van gietijzer.

6.1 Reinigen van de ontstekingsknop

Dit onderdeel is uitgerust met een keramische ontstekingsbougie met een metalen elektrode. Reinig deze onderdelen altijd grondig, om moeilijkheden bij het aansteken te voorkomen, en controleer of de branderkroonopeningen niet verstopt zijn.

6.2 Periodiek onderhoud

Raadpleeg regelmatig uw lokale serviceafdeling, om de staat van de gastoevoerleiding en de drukregelaar (indien gemonteerd) te controleren.

7. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
Er is geen vonk als de brander wordt aangestoken.	• Er is geen elektrische voeding.	• Controleer of het apparaat goed is aangesloten en de elektrische voeding is ingeschakeld. • Controleer de zekering. Als de zekering meer dan een keer doorslaat, raadpleeg dan een bevoegde elektricien.
	• Het branderdeksel en de kroon zitten niet goed op hun plaats.	• Controleer of het branderdeksel en de kroon goed op hun plaats zitten.
De vlam gaat meteen na de ontsteking uit.	• Het thermokoppel is niet voldoende opgewarmd.	• Houd, na het ontsteken van de vlam, de knop circa 5 sec. ingedrukt.
De gasring brandt onregelmatig.	• De branderkroon is verstopt met etensresten.	• Controleer of de hoofdinspuiter niet verstopt is en of de branderkroon schoon is.

Als er een storing optreedt, probeer dan eerst zelf een oplossing voor het probleem te vinden. Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de serviceafdeling.

Als u het apparaat verkeerd heeft gebruikt, of als de installatie niet is uitgevoerd door een erkende monteur, dan is het bezoek van de klantenservicemonteur of van uw leverancier mogelijk niet gratis, zelfs niet in de garantieperiode.

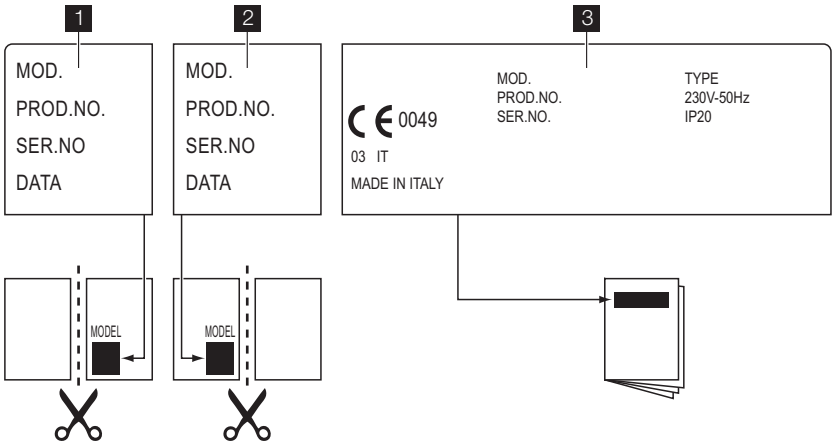
Deze gegevens zijn nodig om u snel en goed te kunnen helpen. Deze gegevens vindt u op het typeplaatje.

- Modelbeschrijving .....
- Productnummer (PNC) .....
- Serienummer (S.N.).....

Gebruik alleen originele reserveonderdelen. Deze zijn verkrijgbaar bij onze klantenservice en erkende winkels met reserveonderdelen.

7.1 Labels meegeleverd in de zak met accessoires

Bevestig de stickers zoals hieronder weergegeven:



1 Plak de sticker op de garantiekaart en verstuur dit deel.

2 Plak de sticker op de garantiekaart en bewaar dit deel.

3 Plak de sticker op het instructieboekje.

8. MONTAGE

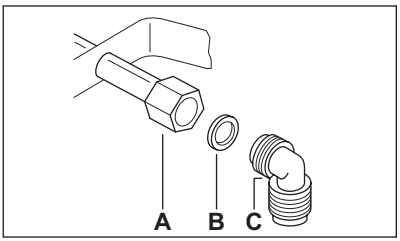
WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

WAARSCHUWING!
De volgende instructies over de installatie en het onderhoud moeten opgevolgd worden door vakkundig personeel in overeenstemming met de geldende voorschriften.

8.1 Gasaansluiting

Kies vaste aansluitingen of gebruik een flexibele leiding van roestvrij staal, in overeenstemming met de voorschriften die van kracht zijn. Als u flexibele metalen leidingen gebruikt, moet u opletten dat deze niet in aanraking komen met bewegende onderdelen, of dat ze niet vastgeklemd worden. Wees ook voorzichtig wanneer de kookplaat wordt samengebracht met een oven.

Controleer of de gastoevoerdruk van het apparaat voldoet aan de aanbevolen waarden. De verstelbare aansluiting wordt op de uitbreidingsbrug bevestigd met behulp van een schroefdraadmoer G 1/2". Schroef de onderdelen vast zonder kracht, stel de verbinding in de nodige richting af en draai alles vast.



A) Uiteinde van as met moer
B) Wasautomaat
C) Elleboog

Onbuigzame aansluiting:

Breng de verbinding tot stand met behulp van metalen, onbuigzame leidingen (koper met mechanisch uiteinde).

"Flexibele" aansluiting met mechanisch uiteinde:

– **Aardgas**: verbinding wordt tot stand gebracht met een flexibele leiding met mechanisch uiteinde dat rechtstreeks wordt vastgeschroefd op de elleboog aan het einde van de helling van het apparaat.
– **Butaan / propaan**: gebruik een flexibele leiding, uitgerust met de bijbehorende kragen, als een inspectie over de hele lengte de moeite loont en als het apparaat alleen op butaan werkt. Gebruik als het apparaat op propaan werkt een flexibele leiding met een geschikt metalen uiteinde.

Aansluiting van flexibele niet-metalen leidingen:

Als het mogelijk is om de aansluiting overal in de aansluitzone gemakkelijk te controleren, kunt u een flexibele leiding gebruiken. Bevestig de flexibele leiding stevig met klemmen.
Vloeibaar gas: gebruik de rubberen leidinghouder. Koppel altijd de pakking vast. Ga vervolgens door met de gasaansluiting. De flexibele leiding is klaar voor gebruik als de leiding:

– ze niet meer kan worden opgewarmd dan kamertemperatuur, (hoger dan 30 °C)
– niet langer is dan 1500 mm;
– geen knikken vertoont;
– niet onderworpen is aan tractie of torsie;
– de leiding niet in aanraking komt met scherpe randen of hoeken
– de leiding gemakkelijk onderzocht kan worden om de toestand ervan te controleren

De controle van de staat van de flexibele leiding bestaat erin te controleren of:

– ze geen barsten, sneden, vlekken of brandsporen vertoont op de twee uiteinden en over de volledige lengte
– het materiaal niet gehard is, maar de juiste elasticiteit vertoont
– de bevestigingsklemmen niet verroest zijn
– de vervaldatum niet is verstreken.

Als er een of meerdere defecten waarneembaar zijn, mag de leiding niet worden gerepareerd, maar moet ze worden vervangen.

Controleer waneer de installatie is voltooid of elke leidingfitting goed is afgedicht. Gebruik een zeepoplossing, **geen vlam**!

8.2 Vervanging van gasinspuiters

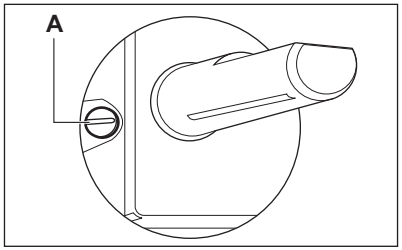
1. Verwijder de pannendrager.
2. Verwijder de branderkappen en -kronen.
3. Verwijder met een dopsleutel 7 de hoofdsproeiers, en vervang ze door de sproeiers die vereist zijn voor het type gas dat u gebruikt (zie de tabel in het hoofdstuk 'Technische gegevens').
4. Zet de onderdelen in omgekeerde volgorde terug.
5. Vervang het typeplaatje (naast de gastoevoerleiding) door het plaatje voor het nieuwe type gastoevoer. U kunt het plaatje vinden in het zakje dat bij het apparaat geleverd is.

Als de toevoergasdruk aanpasbaar is of verschilt van de vereiste druk, moet u een geschikte drukregelaar op de gastoevoerleiding monteren.

8.3 Instellen van het minimumniveau

Het minimumniveau van de branders afstellen:

1. Steek de brander aan.
2. Draai de knop naar de minimumpositie.
3. Verwijder de knop.
4. Stel de by-passschroefstand in met een dunne schroevendraaier.



A) De bypass-schroef

- Als u overschakelt van aardgas G20/ G25 20/25 mbar op vloeibaar gas, draai de by-passschroef dan helemaal vast.
- Als u overschakelt van vloeibaar gas op aardgas G20/G25 20/25 mbar, draai de by-passschroef dan ongeveer 1/4 draai los.
- Als u overstapt van aardgas G20/G25 20/25 mbar naar stadsgas G130 8 mbar, schroef het dan ongeveer een 3/4 slag los.
- Als u overstapt van stadsgas G130 8 mbar naar aardgas G20/G25 20/25 mbar, schroef het dan ongeveer een 3/4 slag vast.
- Als u overstapt van vloeibaar gas naar stadsgas G130 8 mbar schroef het dan ongeveer1 slag los.

WAARSCHUWING!
Zorg dat de vlam niet uit gaat als u de knop snel van de maximale stand naar de minimale stand draait.

8.4 Aansluiting aan het elektriciteitsnet

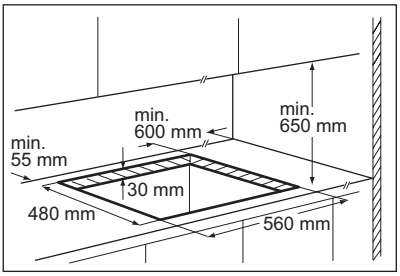
- Zorg er voor dat het aangegeven voltage en het type stroom op het typeplaatje overeenkomen met het voltage en stroomtype van uw lokale stroomleverancier.
- Dit apparaat wordt geleverd met een netsnoer. Dit moet zijn voorzien van een geschikte stekker, die geschikt is voor de belasting die vermeld is op het identificatieplaatje. Zorg dat u de stekker in een goed stopcontact steekt.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Er is brandgevaar als het apparaat verbinding maakt met een verlengkabel, een adapter of een meervoudige aansluiting. Zorg ervoor dat de aarde-aansluiting overeenkomt met de normen en regelgeving.
- Laat de stroomkabel niet warmer worden dan 90° C.

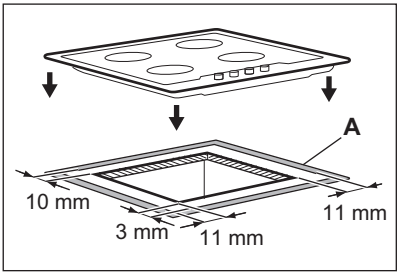
Zorg ervoor dat u de blauwe neutrale kabel aansluit op de aansluiting met de letter "N" erop. Sluit de bruine (of zwarte) fasekabel aan op de aansluiting met de letter "L". Zorg dat de fasekabel altijd verbinding maakt.

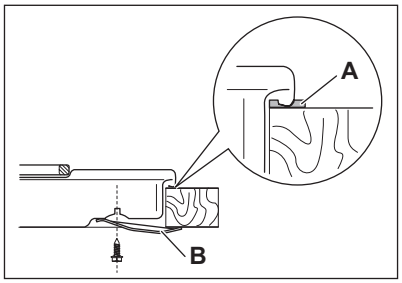
8.5 Vervanging van het aansluitsnoer

Gebruik om de aansluitkabel te vervangen alleen het type H05V2V2-F T90 of een gelijksoortig type. Zorg ervoor dat de doorsnede van het snoer geschikt is voor het voltage en de bedrijfstemperatuur. De geel/groene aardedraad moet ongeveer 2 cm langer zijn dan de bruine (of zwarte) fasedraad.

8.6 Inbouw







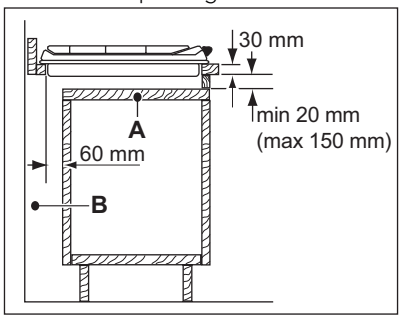
A) meegeleverde afdichting
B) meegeleverde steunen

LET OP!
Installeer het apparaat alleen op een werkblad met een plat oppervlak.

8.7 Mogelijkheden voor inbouw

Keukenmeubel met deur

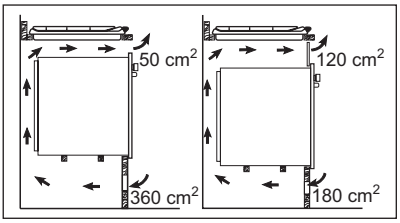
Het paneel geïnstalleerd onder de kookplaat moet eenvoudig te verwijderen zijn en eenvoudig toegang bieden indien technische hulp nodig is.



A) Verwijderbaar paneel
B) Ruimte voor aansluitingen

Keukenmeubel met oven

De afmetingen van de uitsparing voor de kookplaat moeten overeenkomen met de voorgeschreven inbouwmaten en het keukenmeubel moet voorzien zijn van ventilatiegaten om een continue luchttoevoer te kunnen garanderen. Om veiligheidsredenen en om een gemakkelijke verwijdering van de oven uit het meubel mogelijk te maken, moeten de elektrische aansluitingen van de kookplaat en de oven afzonderlijk geïnstalleerd worden.



9. TECHNISCHE INFORMATIE

Afmetingen kookplaat

Breedte:	594 mm
Lengte:	510 mm

Inbouwafmetingen kookplaat

Breedte:	560 mm
Lengte:	480 mm

Branderbelasting

Grote brander:	3.0 kW
Semi-snelle brander:	2.0 kW
Sudderbrander:	1.0 kW
TOTAAL VERMOGEN:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar = 8 kW G30 (3+) 28-30 mbar = 567 g/h G31 (3+) 37 mbar = 557 g/h G130 (1c) 8 mbar = 8 kW
Elektrische voeding:	230 V ~ 50 Hz
Categorie:	III1c2E+3+
Gasaansluiting:	G 1/2"
Gastoevoer:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Apparaatklasse:	3

Bypassdiameter

Brander	Ø By-pass in 1/100 mm	Brander	Ø By-pass in 1/100 mm
Sudderbrander	28	Snel	42
Normale brander	32		

Gasbranders voor AARDGAS G20 20 mbar

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	inj. 1/100 mm
Sudderbrander	1.0	70
Normale brander	2.0	96
Rapid (Snel)	3.0	119

Gasbranders voor LPG G30/G31 28-30/37 mbar

BRANDER	Normaal VERMOGEN kW	inj. 1/100 mm	G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
			g/uur	g/uur
Sudderbrander	1.0	50	73	71
Normale brander	2.0	71	145	143
Rapid (Snel)	2.8	86	204	200

Gasbranders voor STADSGAS G130 8 mbar

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	inj. 1/100 mm
Sudderbrander	1.0	127
Normale brander	2.0	195

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	inj. 1/100 mm
Rapid (Snel)	3.0	240

10. MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool ♺ . Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen.
Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION 32
2. SAFETY INSTRUCTIONS 33
3. PRODUCT DESCRIPTION 35
4. DAILY USE 35
5. HELPFUL HINTS AND TIPS 36
6. CARE AND CLEANING 37
7. TROUBLESHOOTING 38
8. INSTALLATION 40
9. TECHNICAL INFORMATION 42

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit our website for:

Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.aeg.com

Register your product for better service:
www.aeg.com/productregistration

Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.aeg.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.
When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.

Warning / Caution-Safety information

General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

⚠ **WARNING!**
Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

1.2 General Safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the heating elements.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

- Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

2. ⚠ SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance is suitable for the following markets: FR

2.1 Installation

⚠ **WARNING!**
Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. We recommend to install a non-combustile separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

Electrical connection

⚠ **WARNING!**
Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections must be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on cable.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.

- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

Gas connection

- All gas connections should be made by a qualified person.
- Make sure that there is air circulation around the appliance.
- The information about the gas supply is on the rating plate.
- This appliance is not connected to a device, which evacuates the products of combustion. Make sure to connect the appliance according to current installation regulations. Pay attention to requirements regarding adequate ventilation.

2.2 Use

WARNING!
Risk of injury, burns or electric shock.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They become hot.
- Set the cooking zone to "off" after use.
- Do not use the appliance as a work or as a storage surface.

WARNING!
Risk of fire or explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Do not let acid liquids, for example vinegar, lemon juice or limescale remover touch the hob. This can cause matt patches.
- Provide good ventilation in the room where the appliance is installed.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Use only stable cookware with the correct shape and diameter larger than the dimensions of the burners. There is a risk of overheating and rupture of the glass plate (if applicable).
- Make sure the flame does not go out when you quickly turn the knob from the maximum to the minimum position.
- Make sure pots are centrally positioned on the rings and do not stick out over edges of the cooking surface.
- Use only the accessories supplied with the appliance.
- Do not install a flame diffuser on the burner.

2.3 Care and Cleaning

WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.

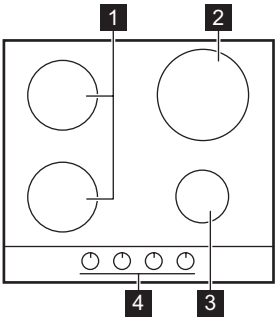
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Do not clean the burners in the dishwasher.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Flat the external gas pipes.

2.4 Disposal

WARNING!
Risk of injury or suffocation.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 Cooking surface layout



1 Semi-rapid burner
2 Rapid burner
3 Auxiliary burner
4 Control knobs

3.2 Control knobs

Symbol	Description
●	no gas supply / off position
✶ 🔥	ignition position / maximum gas supply
🔥	minimum gas supply

4. DAILY USE

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

4.1 Ignition of the burner

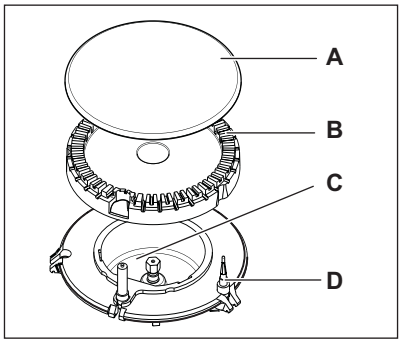
WARNING!
Be very careful when you use open fire in kitchen environment. Manufacturer decline any responsibility in case of misuse of the flame

Always light the burner before you put cookware.

Lightning the burner:

1. Push the control knob down and turn it counterclockwise to the maximum position (☆).
2. Push the control knob and hold it for equal or less than 5 seconds. This lets the thermocouple to warm up. If not, the gas supply will be interrupted.
3. Adjust the flame after it is regular.

If the burner does not light after some tries, check if the crown and its cap are in correct positions.



A) Burner cap
B) Burner crown
C) Ignition candle
D) Thermocouple

WARNING!
Do not keep the control knob pushed for more than 15 seconds.
If the burner does not light after 15 seconds, release the control knob, turn it into off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.

In the absence of electricity you can ignite the burner without electrical device; in this case approach the burner with a flame, push the relevant knob down and turn it counter-clockwise to maximum gas release position.

If the burner accidentally goes out, turn the control knob to the off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.

The spark generator can start automatically when you switch on the mains, after installation or a power cut. It is normal.

4.2 Turning the burner off

To put the flame out, turn the knob to the symbol ● .

WARNING!
Always turn the flame down or switch it off before you remove the pans from the burner.

5. HELPFUL HINTS AND TIPS

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

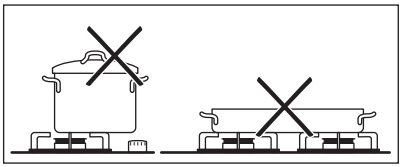
5.1 Energy savings

- If possible, always put the lids on the pans.
- When the liquid starts to boil, turn down the flame to barely simmer the liquid.

WARNING!
Use cookware with diameters applicable to the size of burners.

Burner	Diameters of cookware
Rapid	180 - 260 mm
Front Semi-rapid	120 - 180 mm
Rear Semi-rapid	120 - 220 mm
Auxiliary	80 - 160 mm

WARNING!
Make sure that the bottoms of pots do not stand above the control knobs. If the control knobs are under the bottoms of pots, the flame heats them up.
Do not put the same pan on two burners.



WARNING!
Make sure that pot handles is not above the front edge of the cooktop. Make sure that pots are centrally put on the rings in order to get maximum stability and to get lower gas consumption.

Do not put unstable or damaged pots on the rings to prevent from spill and injury.

WARNING!
Do not use a flame diffuser.

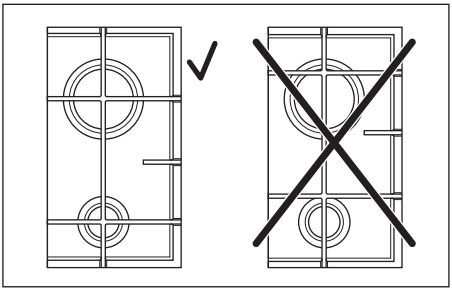
6. CARE AND CLEANING

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

WARNING!
Deactivate the appliance and let it cool down before you clean it. Disconnect the appliance from the electrical supply before you do cleaning or maintenance work.

Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the appliance operates.

- You can remove the pan supports to easily clean the hob.
- To clean the enamelled parts, cap and crown, wash them with warm soapy water and dry them carefully before you put them back.
- Wash stainless steel parts with water, and then dry them with a soft cloth.
- The pan supports **are not** dishwasher proof. They must be washed **by hand**.
- The enamel coating occasionally can have rough edges, so be careful when you wash the pan supports by hand and dry them. If necessary, remove stubborn stains with a paste cleaner.
- Make sure you position the pan supports correctly after cleaning.
- To make the burners work correctly, make sure that the arms of the pan supports are in the centre of the burner.



- **Be very careful when you replace the pan supports to prevent the hob top from damage.**

After cleaning, dry the appliance with a soft cloth.

Removing the dirt:

1. – **Remove immediately:** melting plastic, plastic foil, and food containing sugar.
   – **Stop the appliance and let it cool down** before you clean: limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaner applicable for surface of hob.
2. Clean the appliance with a damp cloth and some detergent.
3. At the end **rub the appliance dry with a clean cloth.**

The stainless steel can become tarnished if it is too much heated. Refer to this you must not cook with potstones, earthenware pans or cast iron plates.

6.1 Cleaning of the spark plug

This feature is obtained through a ceramic ignition candle with a metal electrode. Keep these components well clean to prevent difficult lighting and check that the burner crown holes are not obstructed.

6.2 Periodic maintenance

Periodically speak your local Service Force Centre to check the conditions of the gas supply pipe and the pressure adjuster, if fitted.

7. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Remedy
There is no spark when lighting the gas	• There is no electrical supply	• Make sure that the unit is connected and the electrical supply is switched on. • Control the fuse. If the fuse is released more than one time, refer to a qualified electrician.
	• Burner cap and crown are placed uneven	• Make sure that the burner cap and crown are in correct positions.
The flame is blow out immediately after ignition	• Thermocouple is not heated sufficient	• After lightning the flame, keep the knob pushed for approximately 5 seconds.

Problem	Possible cause	Remedy
The gas ring burns unevenly	• Burner crown is blocked with food residues	• Make sure that the injector is not blocked and the burner crown is clear of food particles.

If there is a fault, first try to find a solution to the problem yourself. If you cannot find a solution to the problem yourself, speak your dealer or the local Service Force Centre.

If you operated the appliance incorrectly, or the installation was not carried out by a registered engineer, the visit from the customer service technician or dealer may not take place free of charge, even during the warranty period.

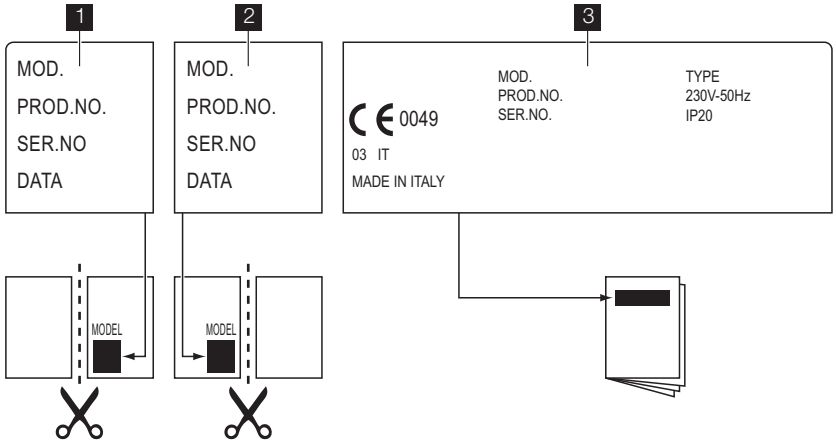
These data are necessary to help you quickly and correctly. These data are available on the supplied rating plate.

- Model description .....
- Product number (PNC) .....
- Serial Number (S.N.) .....

Use the original spare parts only. They are available at Service Force Centre and approved spare parts shops.

7.1 Labels supplied with the accessories bag

Stick the adhesive labels as indicated below:



1 Stick it on Guarantee Card and send this part

2 Stick it on Guarantee Card and keep this part

3 Stick it on instruction booklet

8. INSTALLATION

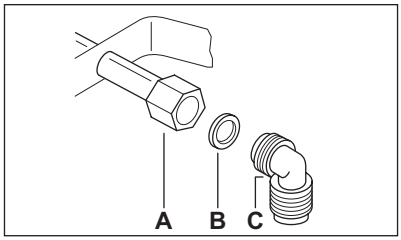
WARNING!
Refer to the Safety chapters.

WARNING!
The following instructions about installation, connection and maintenance must be carried out by qualified personnel in compliance with standards and local regulations in force.

8.1 Gas Connection

Choose fixed connections or use a flexible pipe in stainless steel in compliance with the regulation in force. If you use flexible metallic pipes, be careful they do not come in touch with mobile parts or they are not squeezed. Also be careful when the hob is put together with an oven.

Make sure that the gas supply pressure of the appliance obeys the recommended values. The adjustable connection is fixed to the comprehensive ramp by means of a threaded nut G 1/2". Screw the parts without force, adjust the connection in the necessary direction and tighten everything.



A) End of shaft with nut
B) Washer
C) Elbow

Rigid connection:

Carry out connection by using metal rigid pipes (copper with mechanical end).

"Flexible" connection with mechanical end:

- **Natural gas**: connection carry out with a flexible pipe with mechanical end which is screwed directly on the elbow finishing the slope of the appliance.
- **Butane / Propane**: use a flexible tube, equipped with it's collars if it is worth visiting over all it's length and if the appliance runs only on butane. If the appliance runs on Propane, use a flexible pipe with suitable metal end.

Flexible nonmetal pipes connection:

If it is possible to easily control the connection in its full area, you can use a flexible pipe. Tightly attach the flexible pipe by clamps.
Liquid gas: use the rubber pipe holder. Always engage the gasket. Then continue with the gas connection. The flexible pipe is prepared for apply when:

- it can not get hot more than room temperature, higher than 30°C;
- it is no longer than 1500 mm;
- it shows no throttles;
- it is not subject to traction or torsion;
- it does not get in touch with cutting edges or corners;
- it can be easily examined in order to check its condition.

The control of preservation of the flexible pipe consists in checking that:

- it does not show cracks, cuts, marks of burnings on the two ends and on its full length;
- the material is not hardened, but shows its correct elasticity;
- the fastening clamps are not rusted;
- expired term is not due.

If one or more defects are visible, do not repair the pipe, but replace it.

When installation is complete, make sure that the seal of each pipe fitting is correct. Use a soapy solution, **not a flame**!

8.2 Injectors replacement

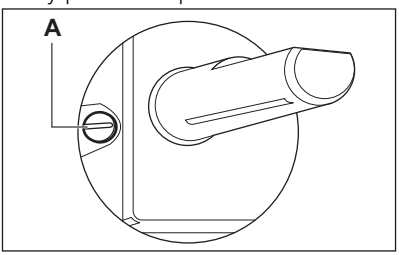
1. Remove the pan supports.
2. Remove the caps and crowns of the burner.
3. With a socket spanner 7 remove the injectors and replace them with the ones which are necessary for the type of gas you use (see table in "Technical Information" chapter).
4. Assemble the parts, follow the same procedure backwards.
5. Replace the rating plate (it is near the gas supply pipe) with the one for the new type of gas supply. You can find this plate in the package supplied with the appliance.

If the supply gas pressure is changeable or different from the necessary pressure, you must fit an applicable pressure adjuster on the gas supply pipe.

8.3 Adjustment of minimum level

To adjust the minimum level of the burners:

1. Light the burner.
2. Turn the knob on the minimum position.
3. Remove the knob.
4. With a thin screwdriver, adjust the by-pass screw position.



A) The by-pass screw

- If you change from natural gas G20/ G25 20/25 mbar to liquid gas, fully tighten the by-pass screw in.
- If you change from liquid gas to natural gas G20/G25 20/25 mbar, undo the by-pass screw approximately 1/4 of a turn.
- If you change from natural gas G20/ G25 20/25 mbar to town gas G130 8 mbar, unscrew approximately 3/4 of a turn.
- If you change from town gas G130 8 mbar to natural gas G20/G25 20/25 mbar screw approximately 3/4 of a turn.
- If you change from liquid gas to town gas G130 8 mbar unscrew approximately 1 turn.

WARNING!
Make sure the flame does not go out when you quickly turn the knob from the maximum position to the minimum position.

8.4 Electrical connection

- Make sure that the rated voltage and type of power on the rating plate agree with the voltage and the power of the local power supply.
- This appliance is supplied with a mains cable. It has to be supplied with a correct plug which can hold the load that the rating plate rates. Make sure that you install the plug in a correct socket.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Make sure that there is an access to the mains plug after the installation.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- There is a risk of fire when the appliance is in connection with an extension cable, an adapter or a multiple connection. Make sure that the ground connection agrees with the standards and regulations.
- Do not let the power cable to heat up to a temperature higher than 90° C.

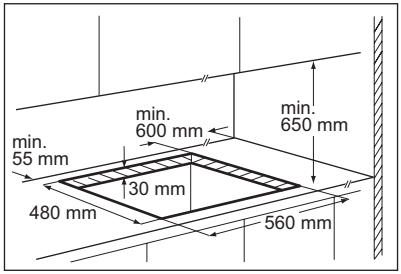
Make sure that you connect the blue neutral cable to the terminal with a letter "N" on it. Connect the brown (or black) phase cable to the terminal which has a letter "L". Keep the phase cable connected at all times.

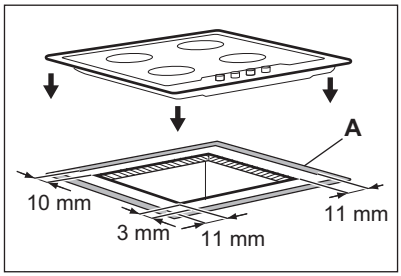
8.5 Replacement of the connection cable

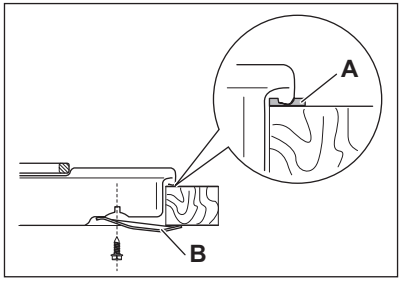
To replace the connection cable use only H05V2V2-F T90 or equivalent type. Make sure that the cable section is applicable to the voltage and the working

temperature. The yellow/green earth wire must be approximately 2 cm longer than the brown (or black) phase wire.

8.6 Building In







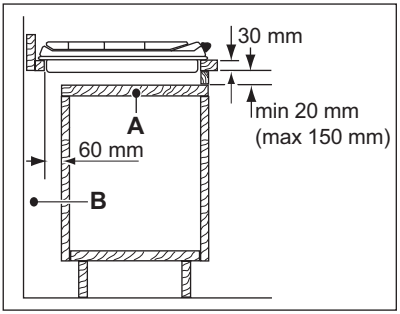
A) supplied seal
B) supplied brackets

CAUTION!
Install the appliance only on a worktop with flat surface.

8.7 Possibilities for insertion

Kitchen unit with door

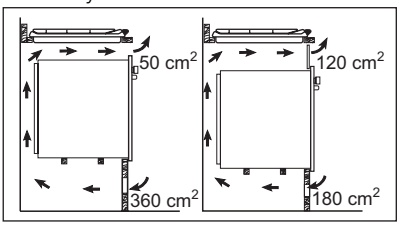
The panel installed below the hob must be easy to remove and let an easy access in case a technical assistance intervention is necessary.



A) Removable panel
B) Space for connections

Kitchen unit with oven

The hob recess dimensions must obey the indication and the kitchen unit must be equipped with vents to let a continuous supply of air. The electrical connection of the hob and the oven must be installed separately for safety reasons and to let easy remove oven from the unit.



9. TECHNICAL INFORMATION

Hob dimensions

Width:	594 mm
Length:	510 mm

Hob recess dimensions

Width:	560 mm
Length:	480 mm

Heat input

Rapid burner:	3.0 kW
Semi-rapid burner:	2.0 kW
Auxiliary burner:	1.0 kW
TOTAL POWER:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar = 8 kW G30 (3+) 28-30 mbar = 567 g/h G31 (3+) 37 mbar =557 g/h G130 (1c) 8 mbar = 8 kW
Electric supply:	230 V ~ 50 Hz
Category:	III1c2E+3+
Gas connection:	G 1/2"
Gas supply:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Appliance class:	3

By-pass diameters

Burner	Ø By-pass in 1/100 mm	Burner	Ø By-pass in 1/100 mm
Auxiliary	28	Rapid	42
Semi-rapid	32		

Gas burners for NATURAL GAS G20 20 mbar

BURNER	NORMAL POWER kW	inj. 1/100 mm
Auxiliary	1.0	70
Semi-rapid	2.0	96
Rapid	3.0	119

Gas burners for LPG G30/G31 28-30/37 mbar

BURNER	NORMAL POWER kW	inj. 1/100 mm	G30 28–30 mbar	G31 37 mbar
			g/h	g/h
Auxiliary	1.0	50	73	71
Semi-rapid	2.0	71	145	143
Rapid	2.8	86	204	200

Gas burners for TOWN GAS G130 8 mbar

BURNER	NORMAL POWER kW	inj. 1/100 mm
Auxiliary	1.0	127

BURNER	NORMAL POWER kW	inj. 1/100 mm
Semi-rapid	2.0	195
Rapid	3.0	240

10. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol ♺. Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

INHALT

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN 46
2. SICHERHEITSHINWEISE 47
3. GERÄTEBESCHREIBUNG 50
4. TÄGLICHER GEBRAUCH 50
5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE 51
6. REINIGUNG UND PFLEGE 52
7. FEHLERSUCHE 53
8. MONTAGE 55
9. TECHNISCHE DATEN 58

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:

Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:
www.aeg.com

Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:
www.aeg.com/productregistration

Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:
www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

Warnungs-/ Sicherheitshinweise.

 Allgemeine Hinweise und Ratschläge

Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

⚠ **WARNUNG!**
Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.

2. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät ist für folgende Märkte geeignet: FR

2.1 Montage

⚠ **WARNUNG!**
Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Wir empfehlen eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.

Elektrischer Anschluss

⚠ **WARNUNG!**
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Die elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.

- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Wenn freiliegende oder ungeeignete Netzkabel oder Netzstecker verwendet werden, kann der Anschluss überhitzen.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Kabel zugentlasten.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

Gas-Anschluss

- Die Gasanschlüsse müssen von einer Fachkraft ausgeführt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Luft um das Gerät zirkulieren kann.
- Informationen über die Gasversorgung finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät darf nicht an eine Absaugablage für Verbrennungsprodukte angeschlossen werden. Das Gerät muss gemäß der aktuell geltenden Montagebestimmungen angeschlossen werden. Halten Sie die Bestimmungen hinsichtlich der Belüftung ein.

2.2 Gebrauch

WARNUNG!
Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

WARNUNG!
Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und einen Brand bei niedrigeren Temperaturen als frisches Öl verursachen.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

WARNUNG!
Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr da-

rauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Lassen Sie keine säurehaltigen Flüssigkeiten wie Essig, Zitronensaft oder kalklösende Reinigungsmittel mit dem Kochfeld in Berührung kommen. Diese könnten matte Flecken verursachen.
- Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in dem Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze frei sind.
- Verwenden Sie nur standfestes Kochgeschirr mit der richtigen Form und einem Durchmesser, der größer als der der Brenner ist. Die Glasplatte (falls vorhanden) kann überhitzen und zerspringen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Einstellknopf schnell von der höchsten zur niedrigsten Stufe drehen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Heizkreise. Es darf nicht über die Ränder der Kochfläche herausragen.
- Verwenden Sie ausschließlich das mit dem Gerät gelieferte Zubehör.
- Setzen Sie keinen Wärmeverteiler auf den Brenner.

2.3 Reinigung und Pflege

WARNUNG!
Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl.
- Reinigen Sie die Brenner nicht im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

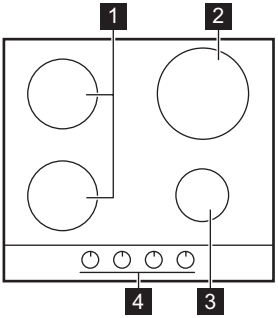
2.4 Entsorgung

WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Für Informationen zur korrekten Entsorgung des Gerätes wenden Sie sich an Ihre kommunale Behörde.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab, und entsorgen Sie es.
- Drücken Sie die äußeren Gasrohre flach.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Kochfeldanordnung



1 Normalbrenner
2 Starkbrenner
3 Hilfsbrenner
4 Einstellknöpfe

3.2 Einstellknöpfe

Symbol	Beschreibung
●	Keine Gaszufuhr / Gerät ausgeschaltet
☆ 🔥	Zündstellung / maximale Gaszufuhr
🔥	Minimale Gaszufuhr

4. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

4.1 Zünden des Brenners

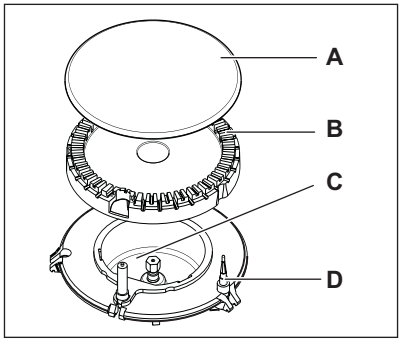
WARNUNG!
Seien Sie bei der Verwendung von offenem Feuer in der Küche besonders vorsichtig. Der Hersteller übernimmt bei Missachtung der Sicherheitsbestimmungen beim Umgang mit offenem Feuer keinerlei Haftung.

Brenner stets vor dem Aufsetzen von Kochgeschirr zünden.

So zünden Sie den Brenner:

1. Drücken Sie den Einstellknopf vollständig ein und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf die höchste Stufe (☆ 🔥).
2. Halten Sie den Einstellknopf zur Erwärmung des Thermoelements ca. 5 Sekunden lang gedrückt. Andernfalls wird die Gaszufuhr unterbrochen.
3. Stellen Sie die Flamme ein, sobald sie ruhig brennt.

Falls sich der Brenner nach einigen Versuchen nicht zünden lässt, überprüfen Sie, ob die Brennerkrone und der zugehörige Brennerdeckel korrekt sitzen.



A) Brennerdeckel
B) Brennerkrone
C) Zündkerze
D) Thermoelement

WARNUNG!
Halten Sie den Knopf nicht länger als 15 Sekunden gedrückt. Sollte der Brenner nach 15 Sekunden nicht zünden, lassen Sie den Knopf los, und drehen Sie ihn in die Aus-Position. Warten Sie dann mindestens eine Minute, bevor Sie den Brenner erneut zünden.

Wenn kein Strom zur Verfügung steht, können Sie den Brenner auch ohne Strom zünden. Bringen Sie eine Flamme in die Nähe des Brenners, drücken Sie den entsprechenden Schalter nach unten, und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf höchste Stufe.

Sollte der Brenner zufällig ausgehen, drehen Sie den Knopf in die Aus-Position und versuchen ihn nach einer Minute erneut zu zünden.

Nach dem Einschalten der Stromversorgung, nach der Installation oder nach einem Stromausfall wird der Funkengenerator möglicherweise automatisch eingeschaltet. Das ist normal.

4.2 Abschalten des Brenners

Drehen Sie zum Abschalten des Brenners den Knopf zum Symbol ● .

WARNUNG!
Bevor Sie das Kochgeschirr vom Brenner nehmen, drehen Sie die Flamme herunter oder drehen Sie sie ganz ab.

5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

5.1 Energieeinsparungen

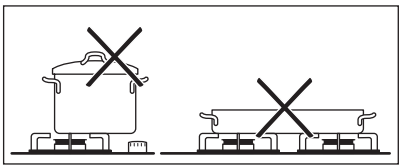
- Verschließen Sie die Pfannen, wenn möglich, immer mit einem Deckel.
- Drehen Sie, sobald die Flüssigkeit zu kochen beginnt, die Flamme so weit zurück, dass die Flüssigkeit nur leicht köchelt.

Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem Durchmesser, der der Größe der Brenner entspricht.

Brenner	Durchmesser des Kochgeschirrs
Starkbrenner	180 - 260 mm
Vorderer Normalbrenner	120 - 180 mm

Brenner	Durchmesser des Kochgeschirrs
Hinterer Normalbrenner	120 - 220 mm
Hilfsbrenner	80 - 160 mm

WARNUNG!
Achten Sie darauf, dass die Topfböden nicht die Einstellknöpfe berühren. Befinden sich die Einstellknöpfe unter den Topfböden, werden sie durch die Flamme erhitzt.
Kochen Sie nicht mit einem Kochgeschirrteil auf zwei Brennern gleichzeitig.



WARNUNG!
Achten Sie darauf, dass die Topfgriffe nicht über den vorderen Rand des Kochfelds hinausragen. Stellen Sie zur Reduzierung des Gasverbrauchs und im Interesse einer größeren Stabilität die Töpfe mittig auf die Kochzonen.

Stellen Sie keine beschädigten Töpfe oder solche, die nicht standfest sind, auf die Kochzonen, um ein Verschütten und Verletzungen zu vermeiden.

WARNUNG!
Verwenden Sie keinen Wärmeverteiler.

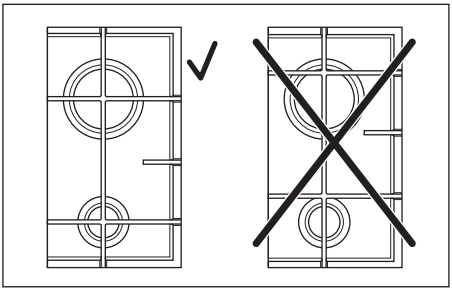
6. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

WARNUNG!
Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen.

Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

- Sie können die Topfträger entfernen, um das Kochfeld leichter zu reinigen.
- Reinigen Sie die emaillierten Teile, den Brennerdeckel und die Brennerkrone mit warmen Seifenwasser und trocknen Sie diese sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.
- Reinigen Sie Edelstahlteile mit Wasser und wischen Sie sie mit einem weichen Tuch trocken.
- Die Topfträger **sind nicht** spülmaschinenfest. Sie müssen **von Hand** gereinigt werden.
- Wenn Sie die Topfträger von Hand spülen und trocknen, seien Sie vorsichtig, da durch das Emaillieren gelegentlich raue Kanten entstehen können. Entfernen Sie hartnäckige Flecken ggf. mit einer Reinigungspaste.
- Achten Sie darauf, die Topfträger nach der Reinigung wieder ordnungsgemäß aufzusetzen.
- Damit die Brenner korrekt arbeiten, stellen Sie sicher, dass sich die Arme der Topfträger in der Mitte des Brenners befinden.



- **Seien Sie beim Wiederaufsetzen der Topfträger vorsichtig, um Beschädigungen der Oberseite der Kochstelle zu vermeiden.**

Wischen Sie das Gerät nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

Entfernen von Verunreinigungen:

1. – **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel.
   – **Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen**, bevor Sie Folgendes entfernen: Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer, metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Am Ende **das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.**

Edelstahl kann anlaufen, wenn es zu stark erhitzt wird. Verwenden Sie zum Kochen keine Topfsteine, Römertöpfe oder Gusseisenplatten.

6.1 Reinigen der Zündkerzen

Diese Funktion erfolgt über eine Keramikzündkerze mit Metallelektrode. Halten Sie zur Vermeidung von Zündschwierigkeiten diese Bauteile immer sauber; kontrollieren Sie außerdem, ob die Düsen der Brennerkrone verstopft sind.

6.2 Regelmäßige Wartung

Lassen Sie regelmäßig vom lokalen Kundendienst den Zustand des Gasversorgungsrohrs und, falls installiert, die Funktionstüchtigkeit des Druckreglers überprüfen.

7. FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Keine Funken beim Betätigen der elektrischen Zündung.	• Es gibt keine elektrische Stromversorgung.	• Vergewissern Sie sich, dass das Gerät und die Stromversorgung eingeschaltet sind. • Überprüfen Sie die Sicherung. Wenn die Sicherung mehrmals ausgelöst hat, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
	• Brennerdeckel und Brennerkrone sitzen nicht richtig.	• Stellen Sie sicher, dass Brennerdeckel und Brennerkrone richtig sitzen.
Die Gasflamme erlischt sofort nach dem Entzünden.	• Das Thermoelement ist nicht ausreichend erwärmt.	• Halten Sie den Knopf nach dem Entzünden ca. 5 Sekunden lang gedrückt.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Gasbrenner brennt ungleichmäßig.	• Speisereste an der Brennerkrone.	• Kontrollieren Sie, dass die Düse nicht blockiert und die Brennerkrone nicht durch Speisereste zugesetzt ist.

Wenn ein Problem vorliegt, versuchen Sie zunächst, die Ursache des Problems herauszufinden und das Problem selbst zu beheben. Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder an den Kundendienst.

Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben oder es nicht von einer autorisierten Fachkraft angeschlossen wurde, kann auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr anfallen.

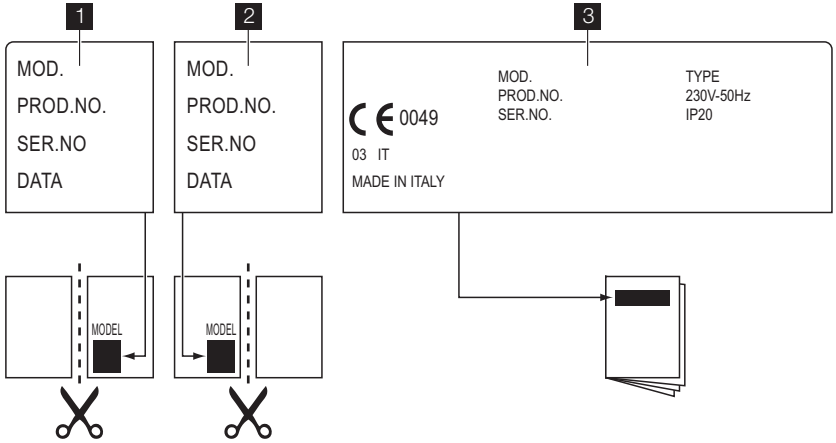
Halten Sie folgende Angaben bereit, damit Ihr Anliegen schnell und ordnungsgemäß bearbeitet werden kann. Die erforderlichen Angaben finden Sie auf dem Typenschild.

- Modell .....
- Produktnummer (PNC) .....
- Seriennummer (S.N.) .....

Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile. Diese sind beim Kundendienst und autorisierten Ersatzteilhändlern erhältlich.

7.1 Im Zubehörbeutel mitgelieferte Aufkleber

Bringen Sie die Aufkleber, wie unten gezeigt, an:



1 Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und verschicken Sie diesen Teil

2 Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und behalten Sie diesen Teil

3 Kleben Sie ihn auf die Gebrauchsanleitung

8. MONTAGE

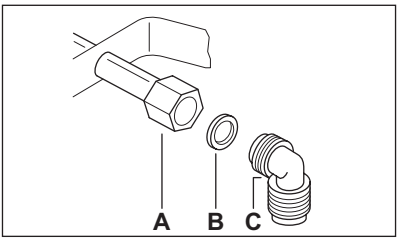
WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

WARNUNG!
Die in nachstehender Anleitung beschriebenen Montage-, Anschluss- und Wartungsarbeiten müssen von Fachpersonal unter Beachtung der geltenden Bestimmungen und eventuell lokalen Verordnungen ausgeführt werden.

8.1 Gasanschluss

Je nach geltenden Bestimmungen kann der Anschluss fest oder durch Verwendung eines flexiblen Edelstahlrohrs erfolgen. Bei Verwendung flexibler Metallrohre muss darauf geachtet werden, dass sie nicht mit beweglichen Teilen in Kontakt kommen oder eingeklemmt werden können. Wenn das Kochfeld mit einem Backofen installiert wird, muss ebenfalls vorsichtig vorgegangen werden.

Achten Sie darauf, dass der Gasdruck des Geräts den empfohlenen Werten entspricht. Das verstellbare Anschlussstück wird an dem Gasanschluss mit einer G 1/2" Gewindemutter befestigt. Verschrauben Sie die Teile ohne Kraftanwendung, bringen Sie das Anschlussstück in die benötigte Richtung und schrauben Sie alle Teile fest.



A) Schaftende mit Mutter
B) Beilagscheibe
C) Rohrbogen

Fester Anschluss:

Führen Sie den Anschluss mit festen Metallrohren (Kupfer mit mechanischem Endstück) aus.

„Flexibler" Anschluss mit mechanischem Endstück:

- **Erdgas**: Führen Sie den Anschluss mit einem flexiblen Rohr mit einem mechanischen Endstück aus, das direkt auf den Rohrbogen des Geräts geschraubt wird.
- **Butan/Propan**: Verwenden Sie ein flexibles Rohr mit Klemmschellen, wenn es über seine Gesamtlänge sichtbar ist und das Gerät nur mit Butan betrieben wird. Wenn das Gerät mit Propangas betrieben wird, verwenden Sie flexibles Rohr mit einem geeigneten Metallendstück.

Anschluss mit flexiblem, nichtmetallischem Rohr:

Wenn der Anschluss über den gesamten Bereich hinweg leicht geprüft werden kann, können Sie ein flexibles Rohr verwenden. Befestigen Sie das flexible Rohr fest mit Rohrschellen.
Flüssiggas: Verwenden Sie die Gummi-Rohrbefestigung. Verwenden Sie grundsätzlich die Dichtung. Fahren Sie dann mit dem Gasanschluss fort. Das flexible Rohr kann verwendet werden, wenn:

- die Raumtemperatur 30 °C nicht übersteigen kann,
- es höchstens 1500 mm lang ist,
- es nirgendwo gedrosselt wird,
- es weder unter Zug steht noch verdreht ist,
- es keine scharfen Kanten oder Ecken berührt,
- es leicht geprüft und sein Zustand festgestellt werden kann.

Zur Erhaltung muss das flexible Rohr auf Folgendes geprüft werden:

- Risse, Schnitte, Brandspuren - an beiden Enden und über die volle Länge,
- Materialverhärtung und ausreichende Flexibilität,

– Korrosion der Rohrschellen,

– Ablauf des Verfallsdatums.

Wenn Defekte sichtbar sind, das Rohr nicht reparieren, sondern austauschen.

Überprüfen Sie nach der Installation, ob alle Anschlussstücke dicht sind. Verwenden Sie hierfür eine Seifenlösung und **auf keinen Fall eine Flamme**!

8.2 Austauschen der Düsen

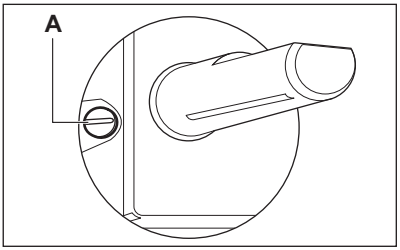
1. Nehmen Sie die Topfträger ab.
2. Nehmen Sie Brennerdeckel und Brennerkronen ab.
3. Entfernen Sie die Düsen mit einem Steckschlüssel 7 und ersetzen Sie sie durch für die verwendete Gasart geeignete Düsen (siehe Tabelle im Abschnitt „Technische Daten").
4. Bringen Sie die Teile wieder an (führen Sie dazu die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus).
5. Ersetzen Sie das Typenschild (in der Nähe der Gasversorgungsleitung) durch das Typenschild für die neue Gasart. Das Typenschild ist im Beipack des Geräts enthalten.

Wenn der Gasdruck der Gasversorgung schwankt oder nicht dem erforderlichen Druckwert entspricht, muss ein geeigneter Druckregler im Gaszufuhrrohr montiert werden.

8.3 Einstellen der niedrigsten Stufe

So stellen Sie die niedrigste Stufe der Brenner ein:

1. Zünden Sie den Brenner.
2. Drehen Sie den Knopf auf die kleinste Flamme.
3. Ziehen Sie den Einstellknopf ab.
4. Stellen Sie mit einem kleinen Schraubendreher die Bypass-Schraube ein.



A) Bypass-Schraube

- Wenn Sie von Erdgas (G20/G25 20/25 mbar) zu Flüssiggas wechseln, ziehen Sie die Bypass-Schraube bis zum Anschlag an.
- Wenn Sie von Flüssiggas zu Erdgas (G20/G25 20/25 mbar) wechseln, drehen Sie die Bypass-Schraube ca. 1/4 Umdrehung zurück.
- Wenn Sie von Erdgas G20/G25 20/25 mbar zu Stadtgas G130 8 mbar wechseln, drehen Sie die Schraube ca. 3/4 Umdrehung zurück.
- Wenn Sie von Stadtgas G130 8 mbar zu Erdgas G20/G25 20/25 mbar wechseln, ziehen Sie die Schraube ca. 3/4 Umdrehung an.
- Wenn Sie von Flüssiggas zu Stadtgas G130 8 wechseln, drehen Sie die Schraube ca. 1 Umdrehung zurück.

WARNUNG!
Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Einstellknopf schnell von der höchsten zur niedrigsten Stufe drehen.

8.4 Elektrischer Anschluss

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und -frequenz in Ihrer Region mit den auf dem Typenschild angegebenen Anschlusswerten übereinstimmen.
- Das Gerät wird mit einem Netzkabel geliefert. Dazu muss ein passender Stecker verwendet werden, der für die auf dem Typenschild angegebene Gesamtstromaufnahme ausgelegt ist. Achten Sie darauf, den Stecker in eine passende Steckdose zu stecken.
- Das Gerät darf ausschließlich an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.

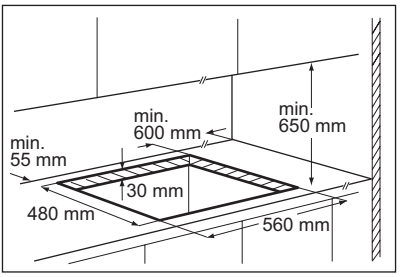
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät mit einem Verlängerungskabel, Adapter oder an eine Mehrfachsteckdose angeschlossen wird. Stellen Sie sicher, dass die Masseverbindung den Normen und Vorschriften entspricht.
- Das Netzkabel darf nicht heißer als 90 °C werden.

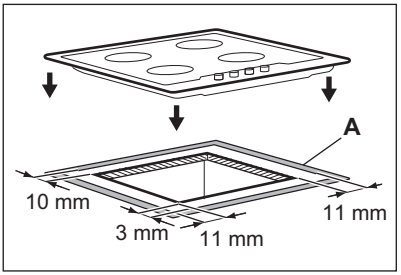
Schließen Sie den blauen Nullleiter an die mit „N" gekennzeichnete Klemme an. Schließen Sie das braune (oder schwarze) Phasenkabel an die mit „L" gekennzeichnete Klemme an. Lassen Sie das Phasenkabel stets angeschlossen.

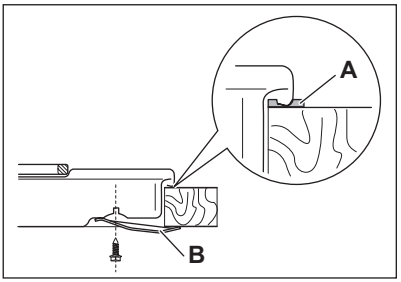
8.5 Ersetzen des Netzkabels

Ersetzen Sie das Netzkabel ausschließlich durch eines vom Typ H05V2V2-F T90 o. ä. Vergewissern Sie sich, dass der Kabelquerschnitt für die Spannung und Arbeitstemperatur geeignet ist. Der gelbgrüne Erdleiter muss ca. 2 cm länger als der braune (bzw. schwarze) Phasenleiter sein.

8.6 Montage







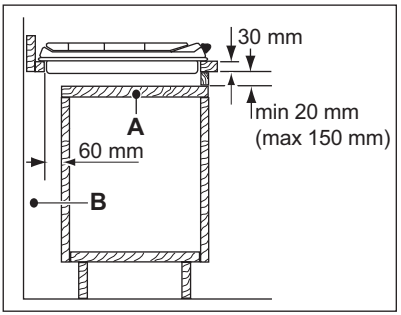
A) Mitgelieferte Dichtung
B) Mitgelieferte Halterungen

VORSICHT!
Montieren Sie das Gerät nur in einer flachen Arbeitsplatte.

8.7 Einbaumöglichkeiten

Unterbaumöbel mit Tür

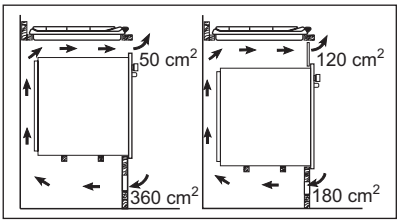
Die unter dem Kochfeld eingebaute Platte muss sich leicht entfernen lassen und einen einfachen Zugang im Fall einer notwendigen Reparatur ermöglichen.



A) Entfernbare Platte
B) Raum für Anschlüsse

Unterbaumöbel mit Backofen

Die Abmessungen der Kochfeldaussparung müssen den Angaben entsprechen, und die Unterbaumöbel müssen mit Lüftungsschlitzen versehen werden, um eine ständige Luftzufuhr zu gewährleisten. Kochfeld und Backofen müssen aus Sicherheitsgründen über separate elektrische Anschlüsse verfügen. Der Backofen muss sich leicht aus dem Unterbauschrank entfernen lassen.



9. TECHNISCHE DATEN

Abmessungen des Kochfelds

Breite:	594 mm
Länge:	510 mm

Abmessungen der Kochfeldaussparung

Breite:	560 mm
Länge:	480 mm

Heizleistung

Starkbrenner:	3.0 kW
Normalbrenner:	2.0 kW
Hilfsbrenner:	1.0 kW
GESAMTLEISTUNG:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar = 8 kW G30 (3+) 28-30 mbar = 567 g/Std. G31 (3+) 37 mbar = 557 g/Std. G130 (1c) 8 mbar = 8 kW
Netzanschluss:	230 V, 50 Hz
Kategorie:	III1c2E+3+
Gas-Anschluss:	G 1/2"
Gasversorgung:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Geräteklasse:	3

Bypass-Durchmesser

Brenner	Ø Bypass 1/100 mm	Brenner	Ø Bypass 1/100 mm
Hilfsbrenner	28	Starkbrenner	42
Normalbrenner	32		

Gasbrenner für ERDGAS G20 20 mbar

TYP	NORMALLEISTUNG kW	Inj. 1/100 mm
Hilfsbrenner	1.0	70

TYP	NORMALLEISTUNG kW	Inj. 1/100 mm
Normalbrenner	2.0	96
Starkbrenner	3.0	119

Gasbrenner für LPG-Flüssiggas G30/G31 28-30/37 mbar

TYP	NORMAL-LEISTUNG kW	Inj. 1/100 mm	G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
			g/Std.	g/Std.
Hilfsbrenner	1.0	50	73	71
Normalbrenner	2.0	71	145	143
Starkbrenner	2.8	86	204	200

Gasbrenner für STADTGAS G130 8 mbar

TYP	NORMALLEISTUNG kW	Inj. 1/100 mm
Hilfsbrenner	1.0	127
Normalbrenner	2.0	195
Starkbrenner	3.0	240

10. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♺. Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern.
Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

ÍNDICE DE MATERIAS

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD 61
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 62
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 64
4. USO DIARIO 65
5. CONSEJOS ÚTILES 66
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA 67
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 68
8. INSTALACIÓN 69
9. INFORMACIÓN TÉCNICA 72

PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por escoger este producto AEG. Este artículo ha sido creado para ofrecer un rendimiento impecable durante muchos años, con innovadoras tecnologías que facilitarán su vida y prestaciones que probablemente no encuentre en electrodomésticos corrientes. Por favor, dedique algunos minutos a la lectura para disfrutar de todas sus ventajas.

Visite nuestro sitio web para:

Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:
www.aeg.com

Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.aeg.com/productregistration

Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:
www.aeg.com/shop

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.
Al contactar con el Servicio, cerciórese de tener la siguiente información a mano.
La información se puede encontrar en la placa de características. Modelo, PNC, Número de serie.

Advertencia - Precaución-Información sobre seguridad.

Datos y recomendaciones generales

Información medioambiental

Salvo modificaciones.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

⚠ **ADVERTENCIA**
Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

1.2 Seguridad general

- El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. No toque las resistencias.
- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.

- Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- Nunca intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.

2. ⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Este aparato es adecuado para los siguientes mercados: FR

2.1 Instalación

⚠ **ADVERTENCIA**
Sólo un electricista cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana. De esta forma se evita que los recipientes calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
- La base del aparato se puede calentar. Se recomienda colocar un panel de separación incombustible bajo el aparato para evitar acceder a la base.

Conexión eléctrica

⚠ **ADVERTENCIA**
Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe quedar conectado a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.

- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con el servicio técnico para cambiar un cable de red dañado.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

Conexión del gas

- Todas las conexiones de gas deben realizarse por personal cualificado.
- Compruebe que el aire circula libremente alrededor del aparato.
- La placa de características contiene información sobre el suministro de gas.
- Este aparato no está conectado a un dispositivo que evacúa los productos de combustión. Asegúrese de conectar el aparato según la normativa de instalación vigente. Preste atención a los requisitos sobre ventilación adecuada.

2.2 Uso

ADVERTENCIA
Riesgo de lesiones, quemaduras o descargas eléctricas.

- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.

ADVERTENCIA
Existe peligro de explosión o incendio.

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite que se utiliza por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.

ADVERTENCIA
Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No deje que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta evaporarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.

- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- No permita que líquidos ácidos, como por ejemplo vinagre, zumo de limón o desincrustantes de cal toquen la placa de cocción. De lo contrario, podrían aparecer manchas opacas.
- Disponga de buena ventilación en la sala donde instale el aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- Utilice únicamente recipientes estables con forma adecuada y diámetro superior al tamaño de los quemadores. Existe riesgo de sobrecalentamiento y rotura de la placa de vidrio (en su caso).
- Asegúrese de que la llama no se apaga cuando gire rápidamente el mando de la posición máxima a la mínima.
- Asegúrese de que los recipientes están centrados sobre los anillos y no sobresalen por los bordes de la superficie de cocción.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados con el aparato.
- No instale en el quemador un difusor de llamas.

2.3 Mantenimiento y limpieza

ADVERTENCIA
Podría dañar el aparato.

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- No lave los quemadores en el lavavajillas.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice sólo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.

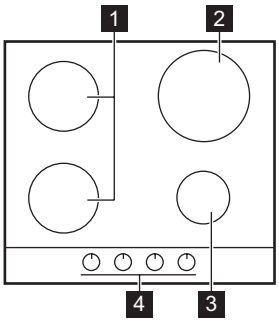
2.4 Eliminación

ADVERTENCIA
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente del aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.
- Aplaste los tubos de gas externos.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Disposición de las zonas de cocción



1 Quemador semi rápido
2 Quemador rápido
3 Quemador auxiliar
4 Mandos de control

3.2 Mandos de control

Símbolo	Descripción
●	Sin suministro de gas / posición de apagado
☆ 🔥	Posición de encendido / suministro de gas máximo
🔥	suministro mínimo de gas

4. USO DIARIO

ADVERTENCIA
Consulte los capítulos sobre seguridad.

4.1 Encendido del quemador

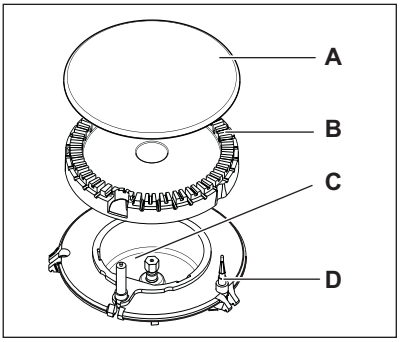
ADVERTENCIA
Tenga mucho cuidado cuando utilice el fuego destapado en el entorno de la cocina. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de uso indebido de la llama.

Encienda siempre el quemador antes de colocar las cacerolas o sartenes.

Si desea encender el quemador:

1. Pulse el mando y gírelo a la izquierda hasta su posición máxima (☆ 🔥).
2. Manténgalo presionado durante aproximadamente 5 segundos; de esta forma el termopar se calentará. De lo contrario, el suministro de gas se interrumpirá.
3. Ajuste la llama después de que se normalice.

Si el quemador no se enciende tras varios intentos, compruebe que el anillo y la tapa del quemador están bien colocados.



A) Tapa del quemador
B) Corona del quemador
C) Bujía de encendido
D) Termopar

ADVERTENCIA
No mantenga pulsado el mando durante más de 15 segundos.
Si el quemador no se enciende al cabo de 15 segundos, suelte el mando de control, gírelo hasta la posición de apagado y espere al menos 1 minuto antes de volver a intentar encender el quemador.

Si no hay suministro eléctrico podrá encender el quemador sin necesidad del dispositivo eléctrico; en este caso arrime una llama al quemador, empuje el mando de control pertinente hacia abajo y gírelo a izquierdas hasta la posición de máxima salida de gas.

Si el quemador se apaga accidentalmente, gire el mando de control hasta la posición de apagado y espere al menos 1 minuto antes de volver a intentar encenderlo.

Cuando se enciende la corriente, tras la instalación o después de un corte en el suministro eléctrico, suele ser normal que el generador de las chispas se active automáticamente. Esto es correcto.

4.2 Apagado del quemador

Para apagar la llama, gire el mando hasta el símbolo ● .

ADVERTENCIA
Recuerde que debe bajar o apagar la llama antes de retirar los recipientes de los quemadores.

5. CONSEJOS ÚTILES

ADVERTENCIA
Consulte los capítulos sobre seguridad.

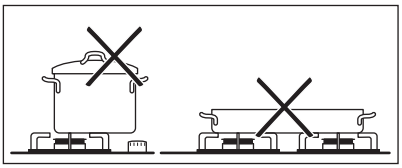
5.1 Menos consumo de energía

- En la medida de lo posible, cocine siempre con los recipientes tapados.
- Cuando el líquido comience a hervir, reduzca la llama de tal forma que el líquido siga cociendo.

Utilice utensilios de cocina con diámetros adecuados para el tamaño de los quemadores.

Quemador	Diámetro de los utensilios de cocina
Rápido	180 - 260 mm
Quemador semi rápido delantero	120 - 180 mm
Quemador trasero semi rápido	120 - 220 mm
Auxiliar	80 - 160 mm

ADVERTENCIA
Asegúrese de que las bases de los recipientes no cubran los mandos de control. Si los mandos de control están bajo las bases de los recipientes, la llama los calienta.
No coloque un mismo recipiente en dos quemadores.



ADVERTENCIA
Asegúrese de que las asas de los utensilios de cocina no sobresalen del borde frontal de la placa de cocción. Asegúrese de que los recipientes están centrados sobre los anillos para obtener la máxima estabilidad y reducir el consumo de gas.

No coloque recipientes inestables o deformados en los anillos para evitar salpicaduras y lesiones.

ADVERTENCIA
No use un difusor de llamas.

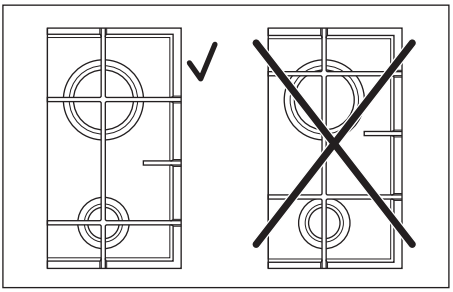
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA
Consulte los capítulos sobre seguridad.

ADVERTENCIA
Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo. Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.

Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento normal del aparato.

- Puede retirar las rejillas para facilitar la limpieza de la placa.
- Para limpiar las partes esmaltadas, la tapa y la corona, utilice agua jabonosa templada y séquelas cuidadosamente antes de volver a colocarlas en su sitio.
- Lave las partes de acero inoxidable con agua y séquelas a fondo con un paño suave.
- Las rejillas **no son** aptas para lavar en el lavavajillas. Deben lavarse **a mano**.
- Cuando lave las rejillas a mano, tenga cuidado al secarlas, ya que el esmaltado deja en ocasiones aristas rugosas. Si fuera necesario, elimine las manchas difíciles con un limpiador en pasta.
- Una vez limpias, asegúrese de que las vuelve a colocar en su lugar.
- A fin de que los quemadores funcionen correctamente, asegúrese de que los brazos de las rejillas están en el centro del quemador.



- **Tenga mucho cuidado cuando cambie las rejillas para evitar dañar la parte superior de la placa.**

Después de limpiarlo, seque el aparato con un paño suave.

Eliminar la suciedad

1. – **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, papel de aluminio y alimentos que contengan azúcar.
   – **Apague el aparato y déjelo enfriar** antes de limpiar: restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Utilice un limpiador especial para placas o superficies.
2. Limpie el aparato con un paño suave humedecido con agua y detergente.
3. Termine la limpieza **secando a fondo el aparato con un paño limpio**.

Si el calor es demasiado intenso, el acero inoxidable se ennegrece. No debe cocinar con fuentes de barro cocido ni placas de hierro fundido.

6.1 Limpieza de la bujía de encendido

Esta función se obtiene a través de una bujía de encendido cerámica con un electrodo metálico. Mantenga siempre limpios estos componentes para evitar problemas de encendido y asegúrese de que los orificios de la corona del quemador no estén obstruidos.

6.2 Mantenimiento periódico

Haga revisar la instalación de gas y el ajustador de presión, si lo hubiera, regularmente y por el Centro de servicio técnico local.

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
No se produce chispa al tratar de encender el gas	• No hay suministro eléctrico	• Asegúrese de que la unidad está enchufada y de que el interruptor eléctrico está encendido. • Compruebe los fusibles. Si el fusible salta más de una vez, póngase en contacto con un electricista cualificado.
	• La tapa y la corona del quemador no están bien colocadas.	• Compruebe que la corona y la tapa del quemador están bien colocadas.
La llama se apaga justo después de encenderse	• El termopar no está lo suficientemente caliente	• Después de encender la llama, mantenga pulsado el mando durante unos 5 segundos.
El anillo de gas no arde uniformemente	• La corona del quemador está bloqueada con restos de comida	• Asegúrese de que el inyector principal no esté bloqueado y de que el anillo del quemador esté limpio.

En caso de fallo, trate primero de solucionar el problema por sus medios. Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico local.

Si el aparato se ha utilizado de forma incorrecta o si la instalación no ha sido realizada por un técnico homologado, se facturará la visita del técnico del servicio o del distribuidor, incluso en el caso de que el aparato se encuentre aún en garantía.

Estos datos son necesarios para poder ayudarle de manera rápida y correcta.

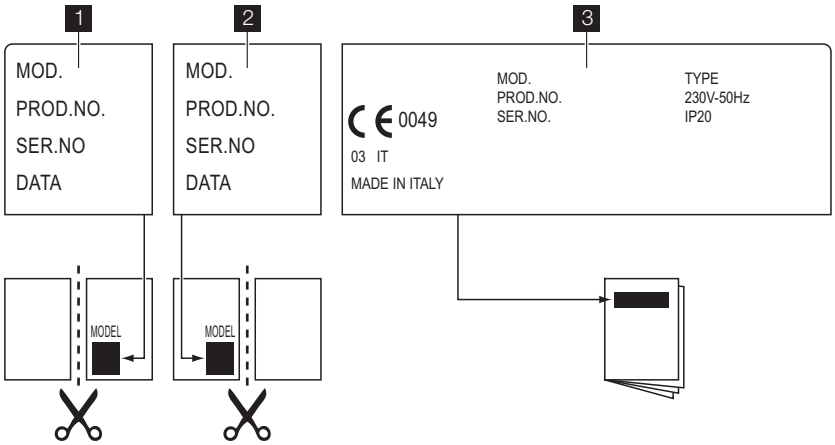
Estos datos están disponibles en la placa de características suministrada.

- Descripción del modelo .....
- Número de producto (PNC) .....
- Número de serie (S.N.) .....

Utilice sólo piezas de recambio originales. Pueden obtenerse del Centro de servicio técnico y en las tiendas de repuestos autorizadas.

7.1 Etiquetas incluidas en la bolsa de accesorios

Pegue las etiquetas adhesivas como se muestra a continuación:



1 Péguela en la etiqueta de garantía y envíe esta parte

2 Péguela en la etiqueta de garantía y guarde esta parte

3 Péguela en el manual de instrucciones

8. INSTALACIÓN

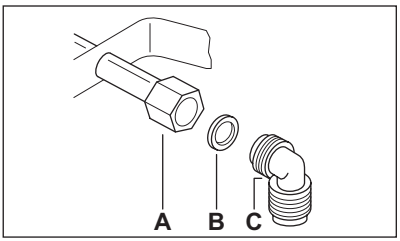
ADVERTENCIA
Consulte los capítulos sobre seguridad.

ADVERTENCIA
Las siguientes instrucciones de montaje, conexión y mantenimiento las debe llevar a cabo personal cualificado de acuerdo con la legislación y la normativa vigentes.

8.1 Conexión de gas

Elija conexiones fijas o utilice un tubo flexible de acero inoxidable que cumpla la normativa vigente. Si utiliza tubos metálicos flexibles, tenga cuidado de que no entren en contacto con las partes móviles ni estén retorcidos. Preste también atención cuando la placa se instale junto con un horno.

Asegúrese de que la presión del suministro de gas del aparato cumple los valores recomendados. La conexión ajustable se fija a la rampa por medio de una tuerca roscada G 1/2". Atornille las piezas sin fuerza, ajuste la conexión en la dirección adecuada y apriete todo.



A) Extremo del eje con tuerca
B) Arandela
C) Codo

Conexión rígida:

Realice la conexión con tubos de metal rígidos (cobre con extremo mecanizado).

Conexión "flexible" con extremo mecanizado:

– **Gas natural**: realice la conexión con un tubo flexible de extremo mecanizado atornillado directamente al codo en el que termina el perímetro del aparato.
– **Butano / Propano**: utilice un tubo flexible equipado con collarín, si así se requiere para toda la longitud, y si el aparato funciona únicamente con butano. Si el aparato funciona con propano, utilice un tubo flexible con un extremo de metal adecuado.

Conexión con tubos flexibles no metálicos:

Si es posible controlar fácilmente la conexión en toda el área, puede utilizar un tubo flexible. Sujete firmemente el tubo flexible con abrazaderas.
Gas líquido: utilice el soporte de tubos de goma. Acople siempre la junta. Continúe con la conexión del gas. El tubo flexible se puede aplicar cuando:

– la temperatura que alcance no supere la temperatura ambiente (más de 30 °C);
– no tenga una longitud superior a 1.500 mm;
– no presente obturaciones;
– no esté sometido a tracción o torsión;
– no entre en contacto con bordes o esquinas cortantes;
– se pueda revisar con facilidad para comprobar su estado.

El control de la correcta conservación del tubo flexible consiste en comprobar lo siguiente:

– no presenta arañazos, cortes, marcas de quemaduras en ambos extremos y toda la longitud;
– el material no está endurecido, sino que presenta una elasticidad correcta;
– las abrazaderas de sujeción no están oxidadas;
– el plazo de caducidad no ha vencido.

Si observa uno o más defectos, no repare el tubo: cámbielo.

⚠ Cuando la instalación esté terminada, asegúrese de que el sello de cada racor del tubo es correcto. Utilice una solución jabonosa, **nunca una llama**.

8.2 Sustitución de los inyectores

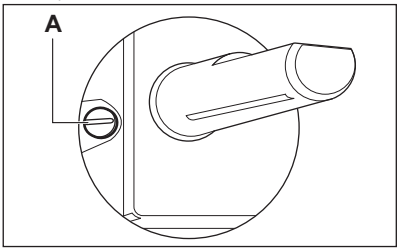
1. Retire los soportes para sartenes.
2. Retire las tapas y las coronas del quemador.
3. Con una llave tubular del 7, desatornille y retire los inyectores y sustitúyalos por los adecuados al tipo de gas que va a utilizar (consulte la tabla del capítulo "Información técnica").
4. Vuelva a montar las piezas siguiendo el procedimiento anterior en orden inverso.
5. Sustituya la placa de características (situada cerca del tubo de suministro de gas) por la correspondiente al nuevo tipo de suministro de gas. Encontrará esta placa en el embalaje del aparato.

Si la presión del suministro de gas se puede cambiar o es diferente de la necesaria, debe instalar un regulador de presión adecuado en el tubo del suministro de gas.

8.3 Ajuste del nivel mínimo

Para ajustar el nivel mínimo de los quemadores:

1. Encienda el quemador.
2. Gire el mando hasta la posición mínima.
3. Retire el mando.
4. Con un destornillador plano, ajuste la posición del tornillo de derivación.



A) Tornillo de derivación

- Si cambia del gas natural G20/G25 de 20/25 mbares al gas líquido, apriete totalmente el tornillo de derivación.
- Si cambia de gas líquido a gas natural G20/G25 de 20/25 mbares, desatornille el tornillo de derivación aproximadamente un cuarto de vuelta.
- Si cambia de gas natural G20/G25 de 20/25 mbares a gas ciudad G130 de 8 mbares, desatornille aproximadamente 3/4 de vuelta.
- Si cambia de gas ciudad G130 de 8 mbares a gas natural G20/G25 de 20/25 mbares, atornille aproximadamente 3/4 de vuelta.
- Si cambia de gas líquido a gas ciudad G130 de 8 mbares, desatornille aproximadamente 1 vuelta.

ADVERTENCIA
Asegúrese de que la llama no se apaga cuando gire rápidamente el mando de la posición máxima a la posición mínima.

8.4 Conexión eléctrica

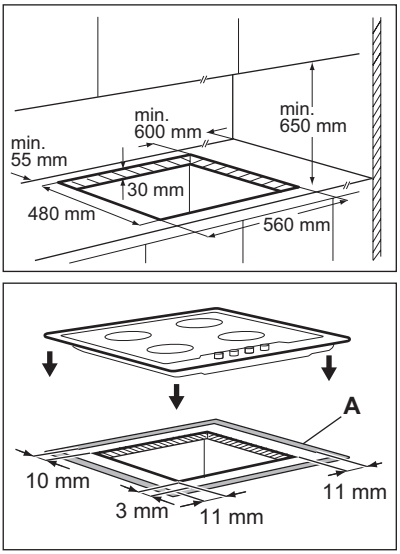
- Asegúrese de que el voltaje nominal y el tipo de suministro que indica la placa de datos técnicos coinciden con los del lugar donde se va a instalar el aparato.
- Este aparato se suministra con un cable de alimentación. Debe estar equipado con un enchufe adecuado capaz de soportar la carga indicada en la placa de características. Asegúrese de instalar el enchufe en una toma correcta.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez instalado el aparato.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Hay riesgo de incendio si se conecta el aparato con un cable de prolongación, adaptador o conexión múltiple. Asegúrese de que la conexión a tierra cumple con los reglamentos y las normas vigentes.
- No deje que el cable de alimentación se caliente a más de 90° C.

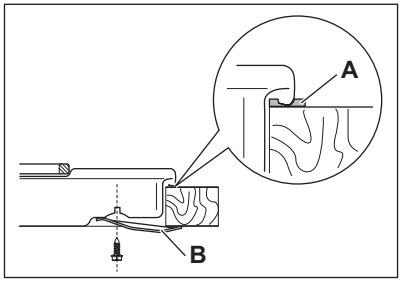
Asegúrese de conectar el cable neutro azul al borne que tiene la letra "N". Conecte el cable de fase de color marrón (o negro) al borne con la letra "L". Mantenga el cable de fase conectado en todo momento.

8.5 Sustitución del cable de conexión

Si desea cambiar el cable de conexión, utilice únicamente H05V2V2-F T90 o un tipo equivalente. Asegúrese de que la sección de cable sea adecuada para la tensión y la temperatura de funcionamiento. El cable de puesta a tierra de color amarillo/verde debe ser unos 2 cm más largo que el cable de fase marrón (o negro).

8.6 Empotrado





A) sello suministrado

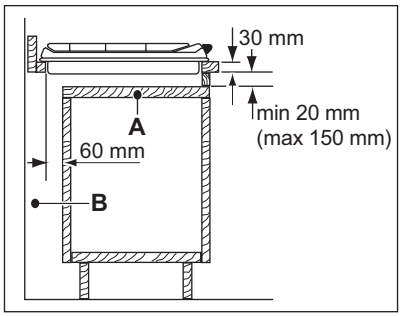
B) abrazaderas suministradas

PRECAUCIÓN
Coloque el aparato únicamente sobre encimeras de superficie plana.

8.7 Posibilidades de inserción

Unidad de cocina con puerta

El panel instalado debajo de la placa debe poder retirarse fácilmente y permitir el acceso en caso de que sea necesario realizar una intervención de asistencia técnica.

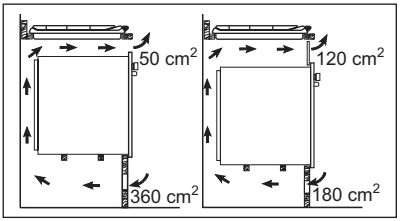


A) Panel extraíble

B) Espacio para las conexiones

Unidad de cocina con horno

Las dimensiones del hueco para la encimera deben respetar las indicaciones y el mueble de cocina debe contar con ventilaciones que permitan un suministro continuo de aire. La conexión eléctrica de la encimera y el horno debe instalarse por separado para garantizar la seguridad y poder retirar fácilmente el horno de la unidad.



9. INFORMACIÓN TÉCNICA

Dimensiones de la placa de cocción

Anchura:	594 mm
Longitud:	510 mm

Dimensiones del hueco para la encimera

Anchura:	560 mm
Longitud:	480 mm

Consumo calorífico

Quemador rápido:	3.0 kW
Quemador semi rápido:	2.0 kW
Quemador auxiliar:	1.0 kW
POTENCIA TOTAL:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbares = 8 kW G30 (3+) 28-30 mbares = 567 g/h G31 (3+) 37 mbares = 557 g/h G130 (1c) 8 mbares = 8 kW
Suministro eléctrico:	230 V ~ 50 Hz
Categoría:	III1c2E+3+
Conexión del gas:	G 1/2"
Suministro de gas:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbares
Clase de aparato:	3

Diámetros de las derivaciones

Quemador	Ø de la derivación en 1/100 mm.	Quemador	Ø de la derivación en 1/100 mm.
Auxiliar	28	Rápido	42
Semi rápido	32		

Quemadores de gas para GAS NATURAL a G20 20 mbares

QUEMADOR	POTENCIA NORMAL kW	iny. 1/100 mm
Auxiliar	1.0	70
Semi rápido	2.0	96
Rápido	3.0	119

Quemadores de gas para GLP G30/G31 a 28-30/37 mbares

QUEMADOR	POTENCIA NORMAL kW	iny. 1/100 mm	G30 28-30 mbares	G31 37 mbares
			g/h	g/h
Auxiliar	1.0	50	73	71
Semi rápido	2.0	71	145	143
Rápido	2.8	86	204	200

Quemadores de gas para GAS CIUDAD G130 a 8 mbares

QUEMADOR	POTENCIA NORMAL kW	iny. 1/100 mm
Auxiliar	1.0	127
Semi rápido	2.0	195

QUEMADOR	POTENCIA NORMAL kW	iny. 1/100 mm
Rápido	3.0	240

10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo ♺. Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje.
Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

www.aeg.com/shop

397173306-C-512012

CE

AEG

perfekt in form und funktion